

IMPORT WINE

DOURO | ALENTEJO | BEIRA INTERIOR | LISBOA

Portugal

QUALITY  КАЧЕСТВО
PORTUGUESE WINES ПОРТУГАЛЬСКИХ ВИН



QUALITY PORTUGUESE WINES  КАЧЕСТВО ПОРТУГАЛЬСКИХ ВИН



IMPORT WINE

IMPORT WINE is a Russian company, with headquarters and warehouses located in the city of Perm. We are dedicated to the import and distribute wines from Portugal, a country that produces exceptional wines. The company is licensed to operate in the Russian Federation market.

Shale, granite and chalk are among the main soil compositions throughout Portugal. Douro can be characterized by its shale and the Vinho Verde region by the granitic influence, while the Alentejo features a mixed soil type.

For a small but ancient and proud country, Portugal can offer a variety of different climates from North to South. The Portuguese take great pride in this variety, as it allows them to differentiate their wines from those produced in other countries. With more than 250 varieties of grapes and a wide range of appellations, Portugal will almost certainly have a wine that suits your palate.

Import Wine strongly believe the Russian consumers will be amazingly surprised by the quality and price of the Portuguese wines.

IMPORT WINE - российская компания, головной офис и склады которой расположены в городе Пермь. Мы занимаемся импортом и дистрибуцией вин из Португалии, страны, которая известна как страна, производящая эксклюзивные вина. Компания имеет лицензию на работу на рынке Российской Федерации.

Сланец, гранит и мел входят в основной состав почв Португалии. Для региона Дору характерны сланцы, для региона Винью-Верде - влияние гранита, а для Алентежу характерны почвы смешанного типа.

Для небольшой, но древней и гордой страны Португалия может предложить множество различных климатических условий от севера до юга. Португальцы очень гордятся этим разнообразием, поскольку оно позволяет им отличать свои вина от вин, произведенных в других странах. В Португалии, где насчитывается более 250 сортов винограда и широкий спектр наименований, почти наверняка найдется вино, которое придется вам по вкусу.

Компания «Import Wine» твердо верит, что российские потребители будут приятно удивлены качеством и ценой португальских вин.







There is a wine that immediately characterises the Douro region – Port. Born in poor soils and steep slopes bathed by the river Douro, Port is the ambassador of Portuguese wines. Besides Port, this region is also famous for its excellent red and white wines.

Портвейн, родившийся на богатых почвах и крутых склонах, омываемых рекой Дору, - это вино, которое сразу характеризует регион Дору. Портвейн является послем португальских вин. Помимо портвейна, этот регион также славится своими превосходными красными и белыми винами.

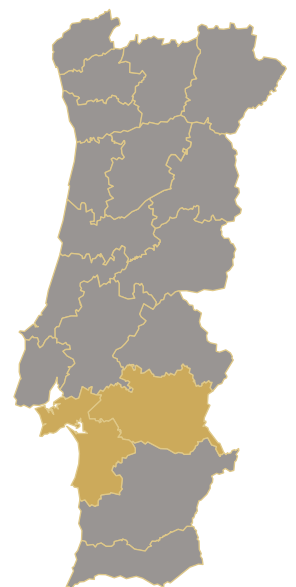






Alentejo is one of the biggest wine regions in Portugal. This hot and dry region is made up of wide plains, only interrupted by small mountains. Alentejo has benefited from numerous investments in the wine sector, which enabled the region to produce the best Portuguese wines and, therefore, gain international recognition.

Алентежу - один из крупнейших винодельческих регионов Португалии. Этот жаркий и сухой регион состоит из широких равнин, прерываемых лишь небольшими горами. Алентежу получил выгоду от многочисленных инвестиций в винный сектор, что позволило региону производить лучшие португальские вина и, следовательно, получить международное признание.





Romaneira

The Quinta

Romaneira is one of the largest estates on the region, with a total of 412 hectares and 3 kilometres of river frontage on the river Douro. The vineyards are planted on terraces on the steeply sloping hills of the property: with many valleys and promontories, Romaneira contains several microclimates and various South Easterly, South Westerly and Southern facing slopes. The resulting diversity means that the single vineyard wines of Romaneira are made from grapes from a complex blend of sites, and this is one of the keys to the quality and character of Romaneira wines. All our wines are made exclusively from grapes from our vineyard, a distinctive characteristic of Quinta da Romaneira wines.

History

In 1757, at the time of the Pombaline demarcations, there were already vines planted at Romaneira. In 1844, Vilaça Bacelar, a priest, inherited the land of Romaneira, and did not escape the attention of Baron Forrester when he created his famous engraving of the "Rua Nova dos Ingleses" in Porto. Padre Vilaça Bacelar is among the few Portuguese characters to be included in this portrait of notable Port producers, surrounded of course by numerous English producers. Romaneira also appears in the famous Baron Forrester map produced in 1843, with the name of "Quinta dos Reis". Later, Joaquim de Souza Guimarães (whose initials are engraved over the entry of one of the Quinta houses), produced the Romaneira Port wines of 1861 and 1863, which the famous London auction house of Christie's offered for sale in 1872. It was a clear indication of the status that the Romaneira name had acquired, being the first individual Quinta wine to be auctioned in this way.

In 1942, Arnaldo Monteiro de Barros acquired Romaneira, and integrated several neighbouring Quintas into the estate. Romaneira as a result became an enormous property by the standards of the region. In 2004, Christian Seely turned a dream into reality, bringing together a group of investors to acquire Romaneira, the property by this stage consisting of 412 hectares. A profound renovation of the vineyard and winemaking facilities was undertaken. Towards the end of 2012, André Esteves, the Brazilian businessman, became a partner at Romaneira. Today with the two partners Esteves and Seely sharing the same passion for the Douro and the same dream for the Quinta, Romaneira is consolidating its position as one of the elite wine producers of the Douro. Romaneira today, is experiencing the best moment in its history. Many of the parcels still retain the names of the Quintas that were brought together to form Romaneira: Liceiras, Carrapata, Malhadal, Barca, Bairral and Pulga.



Romaneira

Поместье

«Romaneira» - одно из самых больших земельных владений в регионе, его общая площадь составляет 412 гектаров и занимает 3 км береговой линии реки Дору.

На крутых холмах поместья высажены виноградники: «Romaneira» с множеством долин и мысов включает в себя различные микроклиматы и несколько склонов, обращенных на юго-восток, юго-запад и юг. В результате этого уникальные вина с виноградников «Romaneira» производятся из винограда, выращенного на комплексном сочетании участков, что является одним из ключей к качеству и характеру вин «Romaneira». Все наши вина производятся исключительно из винограда с нашего виноградника, что является отличительной чертой вин поместья Romaneira.

История

В 1757 году, во время разграничения винодельческих регионов в эпоху Помбала, в Romaneira уже была посажена виноградная лоза. В 1844 году священник Виласа Баселар унаследовал земли «Romaneira» и не ускользнул от внимания барона Форрестера, когда тот сделал свою знаменитую гравюру «Rua Nova dos Ingleses» в Порту. Священник Виласа Баселар - один из немногих португальских персонажей, присутствующих на данном портрете известных производителей портвейна, окруженных, конечно же, многочисленными английскими производителями. «Romaneira» также фигурирует на знаменитой карте барона Форрестера, созданной в 1843 году под названием «Quinta dos Reis». Позже Жоаким де Соуза Гимарайнш (чьи инициалы выгравированы на входе в одно из зданий поместья) произвел портвейн «Romaneira» 1861 и 1863 годов, которые знаменитый лондонский аукционный дом «Christie's» выставил на продажу в 1872 году. Это было неоспоримым указанием на статус, который приобрело имя «Romaneira», став первым отдельным вином марки «Quinta», выставленным на аукцион таким образом.

В 1942 году Арналдо Монтейру де Барруш приобрел владения «Romaneira», объединив несколько соседних земельных владений в единое поместье. В результате «Romaneira» стала огромной по меркам региона собственностью. В 2004 году Кристиан Сили осуществил свою мечту, объединив группу инвесторов для приобретения владений «Romaneira», которые на данном этапе включали в себя 412 гектаров. Было проведено капитальное обновление виноградников и ремонт винодельческих объектов. В конце 2012 года бразильский бизнесмен Андре Эштевеш стал партнером хозяйства «Romaneira». На сегодняшний день, когда два партнера Эштевеш и Сили разделяют одну и ту же страсть к Дору и одну и ту же мечту о винодельческом хозяйстве, поместье «Romaneira» укрепляет свои позиции в качестве одного из производителей элитного вина региона Дору. «Romaneira» переживает сегодня лучший момент в своей истории. Многие участки до сих пор сохраняют названия земельных владений, которые были объединены в «Romaneira»: Лисейраш, Каррапата, Мальдадал, Барка, Байррал и Пулга.



QUINTA DA ROMANEIRA TOURIGA NACIONAL 2017 RED

Harvest: September 2017
Ageing: 100% aged in wood for 12 months, 35% new French oak
Grape Varieties: Touriga Nacional (95%) and Touriga Franca (5%)
Classification: DOC Douro
Analytic Characteristics:
Alcohol: 13.5%
Total Sugar: 0.6 g/dm³
Total Acidity: 5.1 g/l
PH: 3.68

Tasting Notes: Delicate floral nose with notes of wild roses and Violets. Elegant, fresh, harmonious, with silky tannins on the palate and a long fine finish

QUINTA DA ROMANEIRA TOURIGA NACIONAL 2017 КРАЧОЕ

Урожай: Сентябрь 2017
Выдержка: 100% выдержано в дубовых бочках в течении 12 месяцев, 35% - в новых бочках из французского дуба
Сорта винограда: Турига Насьональ (95%) и Турига Франка (5%)
Категория: регион DOC Дору
Аналитические характеристики:
Крепость: 13.5%
Содержание сахара: 0.6 г/дм³
Общая кислотность: 5.1 г/л
pH: 3.68

Дегустационное описание: Нежный цветочный аромат с нотами шиповника и фиалки. Элегантный, свежий, гармоничный вкус с шелковистыми танинами и долгим тонким послевкусием



QUINTA DA ROMANEIRA SYRAH 2016 RED

Harvest: September 2016
Ageing: 100% aged in wood for 10 months, 20% new French oak
Grape Varieties: Syrah (100%)
Classification: IGP Duriense
Analytic Characteristics:
Alcohol: 14%
Total Sugar: 0.6 g/dm³
Total Acidity: 4.8 g/l
PH: 3.72

Tasting Notes: This Wine reveals fresh, juicy blood plum notes with riper blue fruit nuances on a relatively Intense Palate, with an earthy, mineral backbone and crushed coriander seed spice

QUINTA DA ROMANEIRA SYRAH 2016

Урожай: Сентябрь 2016
Выдержка: 100% выдержано в дубовых бочках в течении 10 месяцев, 20% - в новых бочках из французского дуба
Сорт винограда: Шираз (100%)
Категория: регион IGP Дуренс
Аналитические характеристики:
Крепость: 14%
Содержание сахара: 0.6 г/дм³
Общая кислотность: 4.8 г/л
pH: 3.72

Дегустационное описание: Это вино раскрывает свежие, сочные ноты сливы с оттенками спелых синих плодов на относительно интенсивном вкусе с землистой, минеральной основой и измельченными пряностями семян кориандра.



**QUINTA DA ROMANEIRA PETIT VERDOT 2015
RED**

Harvest: September 2015
Ageing: 14 months in French oak barrels of 225 liters 30% new oak barrels
Grape Varieties: Petit Verdot (100%)
Classification: IGP Duriense
Analytic Characteristics:
Alcohol: 13.5%
Total Sugar: 0.6 g/dm³
Total Acidity: 5.2 g/l
PH: 3.71

Tasting Notes: Lovely color, with a vibrant fruit Aroma, elegant and fresh with notes of wild berries and currants.
Well carved and polished in the mouth, has a nice velvety structure with good volume and some notes of wood well integrated. It is an engaging wine, with remarkable freshness and purity of fruit, giving it a charm of its own.

**QUINTA DA ROMANEIRA PETIT VERDOT 2015
КРАСНОЕ**

Урожай: Сентябрь 2015
Выдержка: 14 месяцев в бочках из французского дуба на 225л и 30% - в новых дубовых бочках
Сорт винограда: Пти Вердо (100%)
Категория: регион IGP Дуренс
Аналитические характеристики:
Крепость: 13.5%
Содержание сахара: 0.6 г/дм³
Общая кислотность: 5.2 г/л
pH: 3.71

Дегустационное описание: Прекрасный цвет, с ярким фруктовым, при этом свежим и насыщенным ароматом, с нотками лесных ягод и смородины. Очень изысканный и выраженный вкус вина имеет приятную бархатистую структуру с хорошим объемом и очень органичными древесными нотками. Это привлекательное вино с замечательной свежестью и чистой фруктовой, придающих ему свое собственное очарование.



R DE ROMANEIRA RED

GRAPE VARIETIES: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah e Tinto Cão.

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Alcohol (%): 13
Total Sugar (g/L): 0,6
Total Acidity (g/L AT): 4,7
PH: 3,62

TASTING NOTES: Beautiful open red colour. Fine and delicate nose. Soft ripe red fruits on the palate. Well balanced, fresh and harmonious. A beautiful easy drinking every day wine.

R DE ROMANEIRA КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: Турига Франка, Турига Насьональ, Тинта Рориш, Шираз и Тинто Као.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Крепость (%): 13
Содержание сахара (г/л): 0,6
Общая кислотность (г/л): 4,7
pH: 3,62

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Красивый открытый красный цвет. Тонкий и нежный аромат. Во вкусе отмечаются мягкие ноты спелых красных плодов. Хорошо сбалансированный, свежий и гармоничный вкус. Отличное вино, которое можно пить каждый день.



SINO DE ROMANEIRA RED

GRAPE VARIETIES: Touriga Franca 50%, Tinta Roriz 30%, Tinto Cão 15%, Touriga Nacional 5%

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Alcohol (%): 13,5
Total Sugar (g/L): 0,6
Total Acidity (g/L AT): 4,7
PH: 3,73

TASTING NOTES: Fresh and elegant with a very seductive balanced of red fruit and soft approachable tannins, this is a wine that expresses the wild character of its Douro origins.

SINO DE ROMANEIRA КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: Турига Франка 50%, Тинта Рориш 30%, Тинто Као 15%, Турига Насьональ 5%

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Крепость (%): 13,5
Содержание сахара (г/л): 0,6
Общая кислотность (г/л): 4,7
pH: 3,73

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Свежее и элегантное вино с соблазнительным балансом красных фруктов и мягких и доступных танинов, отражающее дикий характер своего происхождения из региона Дору.



Carm

History and Family

Carm have been winegrowers in their estates in the Upper Douro, surrounding the village of Almendra, since the end of the 19th century. Their oldest vine was planted in 1966 and, ever since, they have continued to plant and improve the selection of clones of traditional grape varieties, and introduced organic production methods.

CARM is a company that is still entirely owned by the family that launched its activity, with records dating back to the mid-17th century. The agricultural operation has always been focused in the region where the Douro River begins its course exclusively in Portuguese territory. This is also where the oldest demarcated wine region begins – the Demarcated Douro and Port Wine Region.

Their goal has always been to produce high quality olive oils and wines, using only olives and grapes from their estates, with approximately 220 hectares of olive groves and 62 hectares of vineyards located around the village of Almendra, in the best part of the Upper Douro, included in the Côa Valley Archaeological Reserve.

The Quintas

Quinta do Bispado

This estate is located at the foot of the Calabre mountain, which had at its summit the city with the same name, seat of the Diocese of the Visigoth reign. The agricultural operation includes neighbouring properties, with a total of approximately 45 hectares of schist soils facing south and east, at altitudes between 125 and 170 m. The 7 hectares of vineyards were planted in the mid-1980s, with traditional Douro grape varieties: Touriga Nacional, Tinto Cão, Souzão, Touriga Franca and Tinta Roriz. The 27 hectares of olive groves and 3 hectares of almond plantations are populated with trees that are in the most part a hundred years old and of native varieties: Madural, Negrinha and Verdeal olive trees and Casanova almond trees.

Quinta da Urze

This estate is located on the cliffs of Ribeira de Aguiar, facing the bluffs where an ancient Roman stone quarry was located and where the golden eagle still nests. This is the base of the agricultural operation, which includes neighbouring properties and amounts to a total of 190 hectares, all comprised of schist soils with similar characteristics. The vineyards are at an average altitude of 320m, and their eastward exposure shields them from the region's extreme climate conditions, enabling the production of grapes that give us aromatic, fresh and elegant wines. Altogether, there are approximately 14 hectares planted with the Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca and Tinta Amarela varieties, as well as a small plot planted with a selection of clones of the most important international varieties. The olive groves are planted with the region's native varieties Madural and Negrinha, almost all centenary, totalling an area of 107 hectares.

The estate's former manor house features one of CARM's oldest wineries, with stone vats, wooden presses and channels engraved in the stone, where the wine would drain under gravity to large casks where the must fortified. The Port wines produced here were then transported in ox carts to the Douro river, where they were transferred to Rabelo boats and shipped to Gaia.



Carm

История и семья

«CARM» занимается производством вина в своих хозяйствах в регионе Алту-Дору, окружающих деревню Алмендра, с конца 19 века. Их самая старая лоза была посажена в 1966 году, и с тех пор они продолжают высаживать виноградники и улучшать отбор традиционных сортов, а также внедрять методы органического производства.

«CARM» — это компания, полностью принадлежащая одной семье, которая начала свою деятельность в середине 17 века. Сельскохозяйственная деятельность всегда была сосредоточена в регионе, где река Дору берет свое начало, исключительно на территории Португалии. Именно здесь начинается самый старый разграниченный винодельческий регион - регион Дору и Порту.

Целью региона всегда было производство высококачественных оливковых масел и вин с использованием оливок и винограда исключительно со своих хозяйств, охватывающих около 220 гектаров оливковых рощ и 62 гектаров виноградников, расположенных вокруг деревни Алмендра, в лучшей зоне Алту-Дору, включенной в археологический парк долины Коа.

Хозяйства

«Quinta do Bispado»

Это поместье расположено у подножия горы Калабр, на вершине которой находился одноименный город, резиденция епархии королевства Вестготов. Сельскохозяйственное предприятие объединяет соседние владения, включающие в общей сложности около 45 гектаров сланцевых почв, обращенных на юг и восток на высоте от 125 до 170 м. 7 гектаров виноградников были засажены в середине 1980-х годов традиционными сортами региона Дору: Турига Насьональ, Тинто Као, Сузао, Турига Франка и Тинта Рориш. 27 гектаров оливковых рощ и 3 гектара миндальных деревьев засажены в основном столетними деревьями и местными разновидностями: оливковыми деревьями сортов Мадурал, Негринья, Вердеал и миндальными деревьями сорта Казанова.

«Quinta da Urze»

Это поместье расположено на утесе Рибейра де Агиар напротив скал, где находился древнеримский карьер, и где до сих пор гнездятся беркуты. Утес является базой сельскохозяйственного предприятия, которое включает в себя соседние владения и составляет 190 гектаров, образованных из сланцевых почв с аналогичными характеристиками. Виноградные лозы находятся на средней высоте 320 м, а их восточное расположение защищает их от экстремальных климатических условий региона, позволяя выращивать виноград, из которого получаются ароматные, свежие и элегантные вина. В общей сложности около 14 гектаров засажены сортами Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Рориш, Тинта Баррока и Тинта Амарела, кроме того, небольшой участок засажен клонами наиболее важных международных сортов. Оливковые рощи засажены местными сортами Мадурал и Негринья, которым почти 100 лет, и которые занимают площадь 107 гектаров.

В старинном особняке хозяйства имеется один из старейших погребов «CARM» с каменными чанами, деревянными прессами и каналами, выбитыми в камне, где вино под действием силы тяжести перетекало в большие бочки, где крепилось сусло. Произведенные здесь портвейны доставлялись на воловьих повозках к реке Дору, где их переправляли на специальных лодках «рабело» в Гайю.



CARM RED

GRAPE VARIETIES
(40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz and 30% Touriga Franca)

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

WINE AGING: 8
Months, 50% Stainless steel and 50% in American and French
barrels.
ALCOHOL: 13.90 %
TOTAL ACIDITY: 5.40 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.40 g/L (acetic acid)
PH: 3.6
TOTAL SO₂: 80 mg/Lt RESIDUAL SUGAR: 2.4 g/Lt

TASTING NOTES: Fresh and elegant, in the nose has notes
of berries and black cherries balanced with alluring hints of
licorice. The aroma is enhanced by subtle notes of wood. The
palate is intense, showing firm tannins with a smooth and very
persistent final texture. This wine matches with meats, cheeses
and most Mediterranean cuisine. Serve between 15 and 16 °C.

CARM КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: (40% Турига Насьональ, 30% Тинта
Рориш и 30% Турига Франка)

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВЫДЕРЖКА ВИНА: 8 месяцев, 50% - в бочках из
нержавеющей стали и 50% - в бочках из американского и
французского дуба.
КРЕПОСТЬ: 13.90 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.40 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.40 г/л (уксусная кислота)
рН: 3.6
ОБЩИЙ SO₂: 80 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 2.4 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Свежий и элегантный
аромат включает ноты ягод и черной вишни,
уравновешенные соблазнительными оттенками лакрицы.
Аромат усиливается тонкими нотками дерева. Вкус
интенсивный, с твердыми танинами и мягким и очень
стойким послевкусием. Это вино сочетается с мясом,
сырами и большинством блюд средиземноморской кухни.
Подается при температуре от 15 до 16°C.



CARM WHITE

GRAPE VARIETIES
Côdega de Larinho, Rabigato and Viosinho

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: Stainless Steel
ALCOHOL: 12.50%
TOTAL ACIDITY: 5.50 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.20 g/L (acetic acid)
PH: 3.28
TOTAL SO₂: 113 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 4.2 g/Lt

TASTING NOTES: The 2018 harvest produced a very fresh wine with citrus fruit in harmony with slight floral nuances and strong mineral notes. The mouthfill is surprising for this type of wine, and it displays a fresh and long finish. This white wine is an ideal accompaniment for all kinds of fish, shellfish, white meat and vegetables. Serve slightly chilled between 8-12°.

CARM БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: Кадега до Лориньо, Рабигато и Виозиньо
АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА ВИНА: в бочках из нержавеющей стали
КРЕПОСТЬ: 12.50%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.50 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.20 г/л (уксусная кислота)
рН: 3.28
ОБЩИЙ SO₂: 113 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 4.2 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ:
Урожай 2018 года породил очень свежее вино с цитрусовыми нотами, гармонирующими с легкими цветочными нюансами и сильными минеральными оттенками. Для этого вина характерна удивительная полнота вкуса, которая демонстрирует свежее и долгое послевкусие. Это белое вино является идеальным сопровождением ко всем видам рыбы, морепродуктов, белому мясу и овощам. Подается слегка охлажденным при температуре от 8 до 12°С.



CARM ROSÉ

GRAPE VARIETIES
100 % Touriga Nacional

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: Stainless Steel
ALCOHOL: 12.80%
TOTAL ACIDITY: 5.60 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.30 g/L (acetic acid)
PH: 3.36
TOTAL SO₂: 114 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 4.9 g/Lt

TASTING NOTES: CARM Rosé is endowed with a complex aroma that confers a truly gourmet character to the wine and allows it to accompany all Mediterranean cuisine. The wine's nose is cool, with red berries and elegant floral and vegetable notes that characterize the varietal. The flavor of this wine is long, fresh and rich on the palate, with balanced acidity. Serve cool between 8 and 12°.

CARM РОЗОВОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: 100 % Турига Насьональ
АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА ВИНА: в бочках из нержавеющей стали
КРЕПОСТЬ: 12.80%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.60 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.30 г/л (уксусная кислота)
рН: 3.36
ОБЩИЙ SO₂: 114 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 4.9 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ:
Розовое вино «CARM» обладает сложным ароматом, который придает ему поистине изысканный характер и позволяет хорошо сочетаться со всеми блюдами средиземноморской кухни. Аромат вина свежий, с оттенками красных ягод и элегантными цветочными и овощными нотами, характеризующими данный сорт. Вкус этого вина длительный, свежий и богатый, со сбалансированной кислотностью. Подается при температуре от 8 до 12°С.



CARM RESERVE RED

GRAPE VARIETIES
(50% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz and 5% Tinta Francisca)
ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: 18 months in extra fine grain oak barrels (70% French oak (225L) and 30% American (500L))
ALCOHOL: 14.50%
TOTAL ACIDITY: 5.80 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.40 g/L (acetic acid)
PH: 3.49
TOTAL SO₂: 100 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 2.3 g/Lt

TASTING NOTES: The wine's nose is very fresh and intense with notes of wild black fruits and black cherries balanced with seductive hints of licorice. Subtle notes of wood make the aroma more complex. In the mouth, the wine is fabulously concentrated, hot, showing firm tannins and a smooth texture as well as a very persistent finish that strongly displays the intensity of the wines of the Douro Superior. This wine pairs with meats, cheeses and, in general, Mediterranean cuisine. shellfish, white meat and vegetables. Serve slightly chilled between 11,5 and 12,5°C.

CARM RESERVE КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: (50% Турига Насьональ, 25% Турига Франка, 20% Тинта Рориш и 5% Тинта Франшишка)
АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: 18 месяцев в экстремелкопористых дубовых бочках (70% французского дуба (225 л) и 30% - американского дуба (500 л))
КРЕПОСТЬ: 14.50%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.80 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.40 г/л (уксусная кислота)
PH: 3.49
ОБЩИЙ SO₂: 100 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 2.3 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ:
Аромат вина очень свежий и насыщенный, с нотами дикой ежевики и черной вишни, сбалансированными соблазнительными оттенками лакрицы. Тонкие древесные нотки делают аромат более сложным. Во рту вино невероятно концентрированное, горячее, демонстрирует твердые танины и мягкую текстуру, а также очень стойкое послевкусие, ярко отражающее интенсивность вин региона Алту-Дору. Это вино сочетается с мясом, сырами и в целом со средиземноморской кухней.



CARM RESERVE WHITE

GRAPE VARIETIES
Códega de Larinho, Rabigato and Viosinho
ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: 50% Stainless steel and 50% in extra fine grain, French oak barrels on fine lees for 8 months.
ALCOHOL: 12.30%
TOTAL ACIDITY: 5.70 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.20 g/L (acetic acid)
PH: 3.21
TOTAL SO₂: 117 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 3.4 g/Lt

TASTING NOTES: The 2018 harvest produced a very fresh and complex wine with citrus fruit and grape-fruit in harmony with slight floral nuances and strong mineral notes characteristic of the "terroirs". Barrel aging gives the wine great complexity and toasty, vanilla notes. The freshness and mouthfill are surprising, and the wine has a very long, fresh, mineral finish. This wine is an ideal accompaniment for all kinds of fish, shellfish, white meat and vegetables. Serve slightly chilled between 11,5 and 12,5°C.

CARM RESERVE БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: Кадега до Лориньо, Рабигато и Виозиньо
АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: 50% в бочках из нержавеющей стали и 50% - в бочках из экстремелкопористого дуба на мелком осадке в течение 8 месяцев.
КРЕПОСТЬ: 12.30%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.70 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.20 г/л (уксусная кислота)
PH: 3.21
ОБЩИЙ SO₂: 117 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 3.4 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ:
Урожай 2018 породил очень свежее и сложное вино с цитрусовыми и виноградными нотами в гармонии с легкими цветочными нюансами и сильными минеральными оттенками, характерными для терруаров. Бочковая выдержка придает вину прекрасную комплексность и пряные нотки ванили. Свежесть и полнота вкуса удивительны, у вина очень долгое свежее минеральное послевкусие. Это вино идеально подходит к любым видам рыбы, морепродуктам, белому мясу и овощам. Подается слегка охлажденным при температуре от 11,5 до 12,5°C.



CARM RABIGATO WHITE

GRAPE VARIETIES
Rabigato

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: Stainless steel
ALCOHOL: 13.0%
TOTAL ACIDITY: 5.50 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.30 g/L (aceticacid)
PH: 3.23
TOTAL SO₂: 142 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 2.20 g/Lt

TASTING NOTES: Citrus fruit, freshness and minerality are the main characteristics of this wine. In the mouth it shows a surprising acidity followed by a remarkable volume with persistence. Ideal with fish, shellfish, white meat and vegetables. Serve between 8 and 12°C.

CARM RABIGATO БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: Рабигато
АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: в бочках их нержавеющей стали
КРЕПОСТЬ: 13.0%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.50 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.30 г/л (уксусная кислота)
рН: 3.23
ОБЩИЙ SO₂: 142 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 2.20 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ:
Цитрусовые, свежесть и минеральность - главные характеристики этого вина. Во рту оно проявляет удивительную кислотность, за которой следует замечательный объем и стойкость. Идеально подходит к рыбе, морепродуктам, белому мясу и овощам. Подавать при температуре от 8 до 12°C.



CARM TOURIGA NACIONAL SO2 FREE

GRAPE VARIETIES
100 % Touriga Nacional

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: Stainless steel, 50% light passage through French oak barrels for 6 Months.
ALCOHOL: 13.8%
TOTAL ACIDITY: 5.80 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.30 g/L (aceticacid)
PH: 3.53
TOTAL SO₂: <9 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 0.60 g/Lt

TASTING NOTES: Fresh in the mouth, full bodied with a slight chocolate character and a rare and powerful finish, this wine displays the primary aromas of black cherries and berries, typical of this grape varietal. CARM SO₂ Free accompanies meats, cheeses and Mediterranean cuisine in general. It is also a unique experience of ultimate fruit expression to be enjoyed on its own! Serve between 15 and 16 °C.

CARM TOURIGA NACIONAL SO2 FREE КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: 100 % Турига Насьональ

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: Нержавеющая сталь, 50% выдерживается в бочках из французского дуба в течение 6 месяцев.
КРЕПОСТЬ: 13.8%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.80 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.30 г/л (уксусная кислота)
рН: 3.53
ОБЩИЙ SO₂: <9 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 0.60 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ:
Свежее во рту, полнотелое, с легким шоколадным характером и редким мощным послевкусием, это вино демонстрирует основные ароматы черной вишни и ягод, типичные для данного сорта винограда. «CARM SO₂ Free подходит к мясным блюдам, сырам и в целом к блюдам средиземноморской кухни. Это также уникальный опыт высочайшей экспрессии фруктов, которым можно наслаждаться отдельно! Подавать при температуре от 15 до 16°C.



VINHA DA URZE RED

GRAPE VARIETIES
40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz
and 30% Touriga Franca

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: 8 Months on stainless steel
(60%) and French 500L used casks (40%)
ALCOHOL: 14.0%
TOTAL ACIDITY: 5.40 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.60 g/L (acetic acid)
PH: 3.67
TOTAL SO₂: 53 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 4.30 g/Lt

TASTING NOTES: Medium in colour,
aromatic bright wild blackberry and fig
aromas dominate the nose, balanced with
elegant ripe black fruits on the palate. This
wine matches meats, cheeses and most
Mediterranean cuisine. Serve between 15
and 16 ° C.
shellfish, white meat and vegetables.
Serve slightly chilled between 11,5 and
12,5°C.

VINHA DA URZE КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: 40% Турига
Насьональ, 30% Тинта Рориш и 30%
Турига Франка

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: 8 месяцев в бочках из
нержавеющей стали (60%) и бывших в
употреблении французских бочках на
500 л (40%)
КРЕПОСТЬ: 14.0%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.40 г/л
(винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.60 г/л
(уксусная кислота)
pH: 3.67
ОБЩИЙ SO₂: 53 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА:
4.30 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ:
Среднего цвета, яркие оттенки дикой
ежевике и инжира доминируют
в аромате, сбалансированном
элегантными спелыми черными
фруктами во вкусе. Это вино сочетается
с мясом, сырами и большинством блюд
средиземноморской кухни. Подавать
при температуре от 15 до 16°C.

VINHA DA URZE WHITE

GRAPE VARIETIES
(55% Rabigato, 40% Vio sinho and 5%
Moscatel Galego branco

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: Stainless steel
ALCOHOL: 12.80%
TOTAL ACIDITY: 5.30 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.20 g/L (acetic acid)
PH: 3.36
TOTAL SO₂: 117 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 3.50 g/Lt

TASTING NOTES: The wine is well
balanced, ripe and rounded, mineral and
fresh, with delicious flavours of peach and
apple with a succulent crisp finish. This
white wine is ideal with all kind of fish,
shellfish, white meat and salads. Serve
slightly chilled between 8 and 12°



VINHA DA URZE БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: (55% Рабигато,
40% Виозиньо и 5% Москатель Галего
белый)

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: в бочках из нержавеющей
стали
КРЕПОСТЬ: 12.80%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.30 г/л
(винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.20 г/л
(уксусная кислота)
pH: 3.36
ОБЩИЙ SO₂: 117 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА:
3.50 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Вино
очень сбалансированное, спелое и
округлое, минеральное и свежее, с
восхитительными нотами персика
и яблока и сочным хрустящим
послевкусием. Это белое вино
идеально подходит ко всем видам
рыбы, морепродуктам, белому
мясу и салатам. Подавать слегка
охлажденным от 8 до 12°C.



VINHA DA URZE ROSÉ

GRAPE VARIETIES
100% Touriga Nacional

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: Stainless steel
ALCOHOL: 12.95%
TOTAL ACIDITY: 5.50 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.40 g/L (acetic acid)
PH: 3.22
TOTAL SO₂: 120 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 4.90 g/Lt

TASTING NOTES: Balanced, mineral and refreshing with red fruits aromas, long, fresh and crisp. This wine accompanies meats, cheeses and Mediterranean cuisine in general. Serve between 7 and 11°C.

VINHA DA URZE РОЗОВОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: 100% Турига Насьональ

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: в бочках из нержавеющей стали
КРЕПОСТЬ: 12.95%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.50 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.40 г/л (уксусная кислота)
рН: 3.22
ОБЩИЙ SO₂: 120 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 4.90 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Сбалансированное, минеральное и освежающее вино с ароматом лесных ягод, долгое, свежее и бодрящее. Это вино подходит к мясу, сырам и в целом к блюдам средиземноморской кухни. Подавать при температуре от 7 до 11°C.



VINHA DA URZE RESERVE RED

GRAPE VARIETIES
(45% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca e 20% de Tinta Roriz

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: French and American oak barrels for 8 Months.
ALCOHOL: 14.19%
TOTAL ACIDITY: 5.60 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.30 g/L (acetic acid)
PH: 3.59
TOTAL SO₂: 96 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 2.7 g/Lt

TASTING NOTES: In the nose, very fresh and elegant with notes of berries and black cherries balanced with alluring shades of "liquorice", and the aroma complexed by subtle notes of wood. In the mouth it is very concentrated, warm, with firm tannins and smooth texture, very intense and persistent finish strongly demonstrates the power of the wines from the Upper Douro region. This wine accompanies meats, cheeses and Mediterranean cuisine in general.

VINHA DA URZE RESERVA КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: (45% Турига Насьональ, 35% Турига Франка и 20% Тинта Рориш)

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: в течение 8 месяцев в бочках из французского и американского дуба.
КРЕПОСТЬ: 14.19%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.60 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.30 г/л (уксусная кислота)
рН: 3.59
ОБЩИЙ SO₂: 96 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 2.7 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Аромат очень свежий и элегантный с нотами диких ягод и черной вишни в балансе с соблазнительными нюансами лакрицы, аромат дополняется сдержанными нотами дерева. Вкус очень концентрированный, теплый, с твердыми танинами и мягкой текстурой, очень интенсивное и стойкое послевкусие, демонстрирующее силу вин региона Алту-Дору. Это вино подходит к мясу, сырам и в целом к блюдам средиземноморской кухни.



VINHA DA URZE RESERVE WHITE

GRAPE VARIETIES
Códega do Larinho, Rabigato e Viosinho

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: Stainless steel oak barrels for 5 Months.
ALCOHOL: 12.0 %
TOTAL ACIDITY: 5.50 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.30 g/L (acetic acid)
PH: 3.26
TOTAL SO₂: 113 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 4.4 g/Lt

TASTING NOTES: In the nose, this crop of 2016 has allowed to produce a very fresh wine, with citrus fruit and peach, in harmony with light toasted notes derived from aging. The volume in the mouth is surprising in a wine like this, with a very long and fresh finish. It is ideal to accompany all types of fish, shellfish, white meat and vegetables. Serve slightly chilled, between 8 and 12°.

VINHA DA URZE RESERVA БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: Кадега до Лориньо, Рабигато и Виозиньо

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: По 5 месяцев в бочках из нержавеющей стали и дубовых бочках.
КРЕПОСТЬ: 12.0 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.50 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.30 г/л (уксусная кислота)
рН: 3.26
ОБЩИЙ SO₂: 113 мг/л

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 4.4 г/л
ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Что касается аромата, урожай 2016 года позволил получить очень свежее вино с цитрусовыми и персиковыми оттенками, гармонирующими с легкими дымными нотками. Наполненность этого вина во рту удивляет очень долгим и свежим послевкусием. Идеально подходит ко всем видам рыбы, морепродуктов, белому мясу и овощам.
Подавать слегка охлажденным при температуре от 8 до 12°С.



VINHA DA URZE GRAND RESERVE RED

GRAPE VARIETIES

75% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca e 10% Tinta Roriz)

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

WINE AGING: French and American oak barrels for 12 Months.

ALCOHOL: 14.60 %

TOTAL ACIDITY: 5.40 g/L (tartaric acid)

VOLATILE ACIDITY: 0.50 g/L (acetic acid)

PH: 3.59

TOTAL SO₂: 104 mg/Lt

RESIDUAL SUGAR: 0.80 g/Lt

TASTING NOTES: : In the nose, very fresh and elegant with notes of black forest fruits and black cherries balanced with alluring shades of "liquorice", and the aroma complexed by subtle notes of wood. In the mouth it is very concentrated, warm, with firm tannins and smooth texture, very intense and persistent finish strongly demonstrates the power of the wines from the Upper Douro region. This wine accompanies meats, cheeses and Mediterranean cuisine in general. Serve between 15 and 16°C.

VINHA DA URZE GRAND RESERVA КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: 75% Турига Насьональ, 15% Турига Франка и 10% Тинта Рориш

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВЫДЕРЖКА: в бочках из французского и американского дуба в течение 12 месяцев.

КРЕПОСТЬ: 14.60 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.40 г/л (винная кислота)

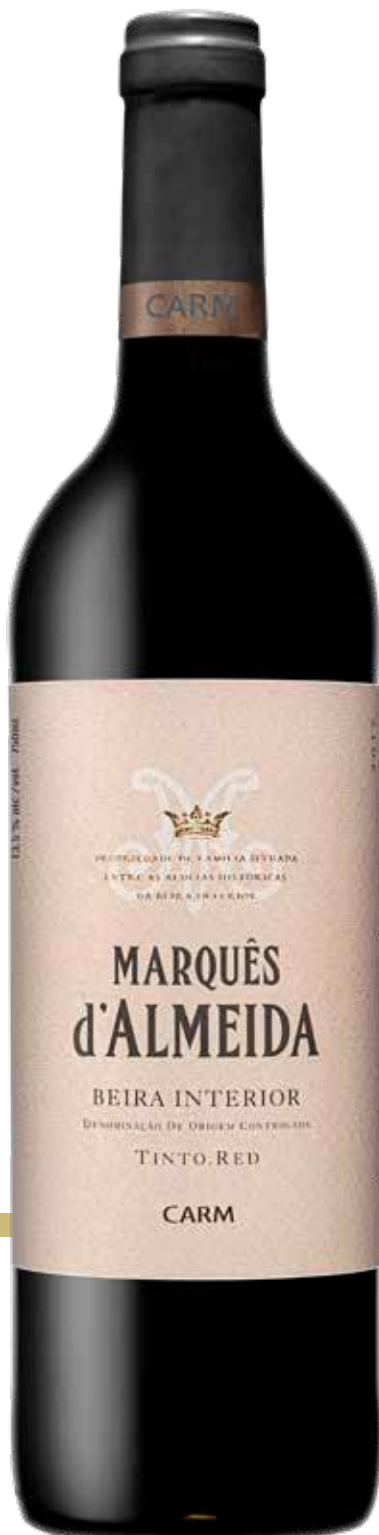
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.50 г/л (уксусная кислота)

pH: 3.59

ОБЩИЙ SO₂: 104 мг/л

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 0.80 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Аромат очень свежий и насыщенный, с нотами черных диких ягод и черной вишни в балансе с соблазнительными нюансами лакрицы; аромат дополняется древесными нотами. Вкус очень концентрированный, теплый, с твердыми танинами и мягкой текстурой, очень интенсивное и стойкое послевкусие, демонстрирующее силу вин Алту-Дору. Это вино подходит к мясу, сырам и в целом к блюдам средиземноморской кухни. Подавать при температуре от 15 до 16°C.



MARQUÊS D'ALMEIDA RED

GRAPE VARIETIES
(40% Tinta Roriz e 60% Touriga Nacional)

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: Stainless Steel for 2 Months and French and American oak barrels for 2 Months
ALCOHOL: 13.50 %

TASTING NOTES: Sensation of wild aromas in which red fruits predominate, complexed by a slight aging in wood. In the mouth, balanced and pleasant to drink. This wine accompanies meats, cheeses and Mediterranean cuisine in general. Serve between 15 and 16°C.

MARQUÊS D'ALMEIDA КРАСНОЕ

СОСТА ВИНОГРАДА: (40% Тинта Рориш и 60% Турига Насьональ)

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: в течение 2 месяцев в бочках из нержавеющей стали и в течение 2 месяцев - в бочках из французского и американского дуба.
КРЕПОСТЬ: 13.50 %

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Ощущение лесных ароматов, в которых преобладают красные ягоды, в сочетании с легкой древесной ноткой. Сбалансированный вкус, приятное в употреблении. Это вино подходит к мясу, сырам и средиземноморской кухне в целом. Подавать при температуре от 15 до 16°C.



MARQUÊS D'ALMEIDA WHITE

Wine Grapes: Siria, Fonte Cal, Malvasia
Alcohol: 13,30%
Total acidity: 6,28 g / L
PH: 3,38
Total sugar 2,4g / L
TOTAL ACIDITY: 6.28 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.31 g/L (aceticacid)
PH: 3.26
TOTAL SO₂: 100 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 4.4 g/Lt

A new wine from old strains. Regarding the aroma is a very fresh wine, with citrus fruit, in harmony with slight floral nuances and strong mineral notes typical of the Terroir. It is an ideal white to pair with fish, seafood, white meats, and vegetables. Serve slightly chilled between 8 and 12°.

MARQUÊS D'ALMEIDA БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: Сирия, Фонте Кал и Мальвазия
АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: в бочках из нержавеющей стали
КРЕПОСТЬ: 13.30 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 6.28 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.31 г/л (уксусная кислота)
рН: 3.26
ОБЩИЙ SO₂: 100 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 4.4 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Новое вино из старых сортов. Очень свежее, с цитрусовым ароматом, который сочетается с легкими цветочными нюансами и сильными минеральными нотами, характерными для терруар. Идеально подходит к рыбе, морепродуктам, белому мясу и овощам. Подавать слегка охлажденным при температуре от 8 до 12°С.



VINHA DO BISPADO RED

GRAPE VARIETIES
(40% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz
and 30% Touriga Franca

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: 8 Months in French barrels
(40%) and stainless steel (60%)
ALCOHOL: 14.0 %
TOTAL ACIDITY: 5.40 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.60 g/L (acetic acid)
PH: 3.67
TOTAL SO₂: 53 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 4.3 g/Lt

TASTING NOTES: Medium in colour,
aromatic bright wild blackberry and fig
aromas dominate the nose, balanced with
elegant ripe black fruits on the palate. This
wine matches with meats, cheeses
and most Mediterranean cuisine. Serve
between 15 and 16 ° C.

VINHA DO BISPADO КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: (40% Турига
Насьональ, 30% Тинта Рориш и 30%
Турига Франка)

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: 8 месяцев в бочках из
французского дуба (40%) и бочках из
нержавеющей стали (60%)
КРЕПОСТЬ: 14.0 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.40 г/л
(винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.60 г/л
(уксусная кислота)
pH: 3.67
ОБЩИЙ SO₂: 53 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА:
4.3 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ:
Среднего цвета, преобладают яркие
ароматы дикой ежевики и инжира,
сбалансированные элегантными
спелыми черными фруктами во
вкусе. Это вино сочетается с мясом,
сырами и большинством блюд
средиземноморской кухни. Подавать
при температуре от 15 до 16 °С.



VINHA DO BISPADO WHITE

GRAPE VARIETIES
(55% Rabigato, 40% Viosinho and 5%
C6dega do Larinho

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: Stainless steel
ALCOHOL: 12.80 %
TOTAL ACIDITY: 5.30 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.20 g/L (acetic acid)
PH: 3.36
TOTAL SO₂: 117 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 3.5 g/Lt

TASTING NOTES: The wine is well
balanced, ripe and rounded, mineral and
fresh, with delicious flavours of peach and
apple with a succulent crisp finish. This
white wine is an ideal accompaniment for
all kinds of fish, shellfish, white meat and
vegetables. Serve slightly chilled between
8 and 12°.

VINHA DO BISPADO БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: (55% Рабигато, 40%
Виозиньо и 5% Мускат Галего белый)

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: в бочках из нержавеющей
стали
КРЕПОСТЬ: 12.80 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.30 г/л
(винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.20 г/л
(уксусная кислота)
pH: 3.36
ОБЩИЙ SO₂: 117 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА:
3.5 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Вино
хорошо сбалансировано, спелое и
округлое, минеральное и свежее, с
восхитительным ароматом персика
и яблока с сочным хрустящим
последствием. Это белое вино
является идеальным сопровождением
ко всем видам рыбы, морепродуктам,
белому мясу и овощам. Подавать
слегка охлажденным при температуре
от 8 до 12°.



QUALITY PORTUGUESE WINES  КАЧЕСТВО ПОРТУГАЛЬСКИХ ВИН



VINHA DO BISPADO ROSÉ

GRAPE VARIETIES
Touriga Nacional

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: Stainless steel
ALCOHOL: 12.90 %
TOTAL ACIDITY: 5.50 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.40 g/L (acetic acid)
PH: 3.22
TOTAL SO₂: 120 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 4.90 g/Lt

TASTING NOTES: : Balanced, mineral and refreshing with aromas of red fruits, long and fresh. Ideal as an aperitif, it also accompanies salads and light dishes. Serve between 7 and 11°C.

VINHA DO BISPADO POZOBEO

СОРТА ВИНОГРАДА: Турига Насьональ
АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: в бочках из нержавеющей стали
КРЕПОСТЬ: 12.90 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.50 г/л (винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.40 г/л (уксусная кислота)
рН: 3.22
ОБЩИЙ SO₂: 120 мг/л
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА: 4.90 г/л

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ: Сбалансированное, минеральное и освежающее с ароматами красных ягод, с длительным свежим вкусом. Идеально подходит в качестве аперитива, а также к салатам и легким блюдам. Подавать при температуре от 7 до 11°C.

VINHA DO BISPADO RESERVE RED



GRAPE VARIETIES
50% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz
and 25% Touriga Franca

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: In Stainless Steel and 12
Months in French and American Barrels
ALCOHOL: 14.0 %
TOTAL ACIDITY: 5.70 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.50 g/L (aceticacid)
PH: 3.57
TOTAL SO₂: 66 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 3.2 g/Lt

TASTING NOTES: This wine is dark in
color, followed by ripe blackberry, fig and
black cherry aromas with lightly integrated
oak. It is a medium body, with and elegant
texture and forward fruits on the palate.
This wine matches with meats, cheeses
and most Mediterranean cuisine. Serve
between 15 and 16 ° C.

VINHA DO BISPADO RESERVA КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: 50% Турига
Насьональ, 25% Тинта Рориш и 25%
Турига Франка

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: в бочках из нержавеющей
стали и 12 месяцев – в бочках из
французского и американского дуба
КРЕПОСТЬ: 14.0 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.70 г/л
(винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.50 г/л
(уксусная кислота)
рН: 3.57
ОБЩИЙ SO₂: 66 мг/л

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА:
3.2 г/л
ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ:
Вино темного цвета, с нотами
спелой ежевики, инжира и черной
вишни с легким оттенком дуба. Вино
имеет среднее «тело» с элегантной
текстурой и выраженными фруктами
во вкусе. Это вино сочетается с
мясом, сырами и большинством блюд
средиземноморской кухни. Подавать
при температуре от 15 до 16°C.

VINHA DO BISPADO RESERVE WHITE



GRAPE VARIETIES
50% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz
and 25% Touriga Franca

ANALYTICAL CHARACTERISTICS
WINE AGING: 3 Months In Stainless Steel
and 3 Months in French Barrels
ALCOHOL: 12.0 %
TOTAL ACIDITY: 5.50 g/L (tartaric acid)
VOLATILE ACIDITY: 0.30 g/L (aceticacid)
PH: 3.26
TOTAL SO₂: 113 mg/Lt
RESIDUAL SUGAR: 4.4 g/Lt

TASTING NOTES: Fruit, freshness, balance
complexed by a slight aging in wood are
the main characteristics of this wine.
Aromas with notes of peach and long,
mineral finish. It is an ideal white wine to
accompany fish, shellfish, white meat and
salads. Serve slightly chilled, between 11
and 12 ° C.

VINHA DO BISPADO RESERVA БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА: 50% Турига
Насьональ, 25% Тинта Рориш и 25%
Турига Франка

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВЫДЕРЖКА: 3 месяца в бочках из
нержавеющей стали и 3 месяца – в
бочках из французского дуба
КРЕПОСТЬ: 12.0 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 5.50 г/л
(винная кислота)
ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТНОСТЬ: 0.30 г/л
(уксусная кислота)
рН: 3.26
ОБЩИЙ SO₂: 113 мг/л

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА:
4.4 г/л
ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ:
Фрукты, свежесть, баланс,
дополненный легкой древесной ноткой
– вот основные характеристики этого
вина. Аромат с нотками персика и
долгим минеральным послевкусием.
Это вино идеально подходит к
рыбе, морепродуктам, белому
мясу и салатам. Подавать слегка
охлажденным при температуре от 11
до 12°C.



Monte da Raposinha

Family and History

Monte da Raposinha is a family owned property located in Montargil, Portalegre, in the north of the Alentejo region. Located 500m downstream from the Montargil dam, Monte da Raposinha covers 150 hectares, of which 15 have been converted into vineyards.

As a child, Rosário Ataíde, current owner, was affectionately nicknamed by her father "Raposinha", hence the name of the property and some of the wines, not only a tribute to her father but also to the whole family.

With a production of 120,000 bottles per year, the direction of management and oenology is delivered to João Nuno Ataíde - one of the three children of Rosário Ataíde and her husband Nuno Ataíde - and to the winemaker and his wife Paula Bragança Ataíde.

The main objective being the production of wines of quality and character - capable of representing the unique surrounding terroir and the fresh influence of the dam - the concern with nature and ecosystem are also always present through sustainable and ecologically conscious viticulture. After harvesting by hand, already in the cellar, all grapes are worked and vinified separately, thus respecting the unique and varietal character of each variety. Monte da Raposinha, through its work, intends to represent a new wave in Alentejo wines, combining respect for nature, the uniqueness of its terroir and the careful work in the vineyard and cellar, in order to create unique and distinct products.



Monte da Raposinha

«Monte da Raposinha» — это семейные владения, находящиеся в Монтаржиле, Порталегре, на севере региона Алентежу. Расположенные в 500 м ниже по течению от плотины Монтаржил, «Monte da Raposinha» занимают 150 гектаров, 15 из которых были превращены в виноградники.

В детстве нынешнюю владелицу Розарио Атаиде отец ласково называл «Raposinha» (в переводе с португальского это означает - Лисичка), отсюда название поместья и некоторых вин - дань уважения не только ее отцу, но и всей семье.

При производстве 120 000 бутылок в год управление хозяйством и процесс производства вина передаются Жоао Нуно Атаиде - одному из трех детей Розарио Атаиде и ее мужа Нуно Атаиде - и виноделу и его жене Пауле Брангансе Атаиде.

Основная цель производства качественных и характерных вин - способность передать уникальный окружающий терруар и влияние близости плотины. Забота о природе и экосистеме также всегда проявляется в устойчивом и экологически сознательном виноградарстве. После сбора урожая вручную, уже в погребе, весь виноград обрабатывается и винифицируется отдельно, с учетом уникального и сортового характера каждого из сортов. Своей работой «Monte da Raposinha» намерена представить новую волну вин региона Алентежу, сочетающую в себе уважение к природе, уникальность ее терруара и тщательную работу на винограднике и в погребах по созданию уникальных и неповторимых продуктов.



MONTE DA RAPOSINHA RED

Manual harvest - Touriga Nacional, Alicante Bouschet fermented in vats and mills 40% aged in used French oak barrels Available in 0.75L. The entire Monte da Raposinha range reveals wines with an authentic profile, which reflect the freshness and elegance of the terroir.

MONTE DA RAPOSINHA КРАСНОЕ

Сбор урожая сортов: Турига Насьональ и Аликанте Буше производится вручную, ферментируется в чанах и резервуарах, 40% выдерживается в бывших в употреблении бочках из французского дуба. Вино доступно в объеме 0,75 л. Весь ассортимент «Monte da Raposinha» представляет собой вина с аутентичным профилем, отражающим свежесть и элегантность терруара.



MONTE DA RAPOSINHA WHITE

Manual harvest - Arinto, Viosinho, Antão Vaz 100% fermented and aged in vat Available in 0.75L. The entire range reveals wines with an authentic profile, which reflect the freshness and elegance of the terroir.

MONTE DA RAPOSINHA БЕЛОЕ

Сбор урожая сортов: Аринто, Виозиньо, Антао Ваз производится вручную, 100% ферментируется и выдерживается в чанах. Вино доступно в объеме 0,75 л. Во всем ассортименте представлены вина с аутентичным профилем, отражающим свежесть и элегантность терруара.



MONTE DA RAPOSINHA ROSÉ

Manual harvesting, direct pressing - Touriga Nacional, Aragonez 100% fermented and aged in vat Available in 0.75L. The entire Monte da Raposinha range reveals wines with an authentic profile, which reflect the freshness and elegance of the terroir.

MONTE DA RAPOSINHA РОЗОВОЕ

Сбор урожая сортов: Турига Насьональ и Арагон производится вручную, подвергается прямому прессованию, 100% ферментируется и выдерживается в чанах. Доступно в объеме 0.75 л. Весь ассортимент «Monte da Raposinha» представляет вина с аутентичным профилем, отражающим свежесть и элегантность терруара.



RAPOSINHA WHITE

Manual harvest - Arinto, Viosinho, Antão Vaz 100% fermented and aged in vat Available in 0.75L. The entire range reveals wines with an authentic profile, which reflect the freshness and elegance of the terroir.

RAPOSINHA БЕЛОЕ

Сбор урожая сортов: Аринто, Виозиньо и Антао Ваз производится вручную. 100% ферментируется и выдерживается в чанах. Доступно в объеме 0.75 л. Во всем ассортименте представлены вина с аутентичным профилем, отражающие свежесть и элегантность терруара.



RAPOSINHA RED

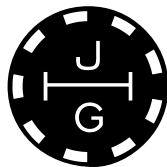
Manual harvest - Aragonez, Syrah, Trincadeira. 100% fermented and aged in vat. Available in 0.75L. The entire range reveals wines with an authentic profile, which reflect the freshness and elegance of the terroir

RAPOSINHA КРАСНОЕ

Сбор урожая сортов: Арагон, Шираз и Тринакадейра производится вручную. 100% ферментируется и выдерживается в чанах. Доступно в объеме 0.75 л. Во всем ассортименте представлены вина с аутентичным профилем, отражающие свежесть и элегантность терруара.



QUALITY PORTUGUESE WINES  КАЧЕСТВО ПОРТУГАЛЬСКИХ ВИН



ODISSEIA WINES

Odisseias Wines

History an Estate

The vineyards of the DOURO wine region make up one of the most awe-inspiring man-made landscapes in the world.

As in other wine regions of excellence in the world, the Douro terroir represents a unique combination of soil, topography, climate and grape varieties that cannot be reproduced anywhere else.

Its many valleys and different altitudes, from Mesão Frio to the Spanish border, as well as the diversity of the grape varieties and the diverse sun exposure, allow the harvesting of grapes with unique characteristics.

Shale soils, a metamorphic slate type rock, rich in nutrients with excellent water retention properties allow the vine to develop in the arid conditions that prevail throughout the year. The roots reach depths of several metres in their search for water thus contributing to the complexity and intensity of the wines.

The proximity of the river brings concentration, the altitude provides freshness, each variety delivers its own characteristics and the old vines complemented with several grape varieties, enrich the wines.

These characteristics combine to produce highly balanced, distinctive and unique wines.

The first ODISSEIA wines were produced in 2004 but Jean-Hugues Gros had already been working in the Douro region since 1999.

He opened a winery in the Douro region making potential that allows the development of a wide variety of elegant and versatile terroir wines.

The Mission is simple: To consolidate a sustainable project, through the recognition of the Douro as a high-quality wine region, able to produce wines that follow the best practices inspired by the diversity of the terroir.

Sharing social and environmental values and the belief that knowledge and personal commitment are key to always doing our best.



Odisseias Wines

История хозяйства

Виноградники винодельческого региона ДОРУ представляют собой один из самых впечатляющих искусственных ландшафтов в мире.

Как и в других превосходных винодельческих регионах мира, терруар Дору представляет собой уникальное сочетание почвы, рельефа, климата и сортов винограда, которое невозможно воспроизвести где-либо еще.

Его многочисленные долины и различные высоты, от Месан-Фриу до испанской границы, а также разнообразие сортов винограда и диверсифицированная инсоляция позволяют собирать виноград с уникальными характеристиками.

Сланцевые почвы, метаморфические породы природного шифера, богатые питательными веществами с отличными водоудерживающими свойствами, позволяют виноградной лозе произрастать в засушливых условиях, преобладающих в течение всего года. В поисках воды корни достигают глубины нескольких метров, что способствует комплексности и насыщенности вкусовых качеств вин.

Близость к реке способствует концентрации, а высота обеспечивает свежесть. Каждый сорт обладает своими характеристиками, а старые виноградники, дополненные различными сортами винограда, обогащают вина.

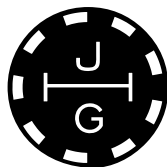
Сочетание этих характеристик обеспечивает получение сбалансированных, самобытных и уникальных вин.

Первые вина «ODISSEIA» были произведены в 2004 году, но Жан-Юг Гро уже работал в регионе Дору с 1999 года.

Он открыл в регионе Дору винодельческий потенциал, позволяющий создавать широкий спектр элегантных и универсальных терруарных вин.

Миссия проста: консолидировать устойчивый проект через признание Дору в качестве винодельческого региона высокого качества, способного производить вина, соответствующие лучшим практикам, вдохновленным разнообразием терруара.

Разделяя социальные и экологические ценности, мы убеждены в том, что знания и личная приверженность являются ключом к тому, чтобы всегда стремиться к лучшему результату.



ODISSEIA WINES



ODISSEIA ROSÉ

The grapes stem from 2 Douro areas at between 450 and 650 m of slate and granite soils.

The selected varieties are mostly Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta Barroca from vines under 20 years of age.

The grapes are pressed and the most is separated for 2 to 3 days at 10°C. After cleaning, fermentation occurs at 14°C for 3 to 4 weeks. At the end of fermentation the wine is separated from thicker lees and is aged in stainless steel vat until bottling.

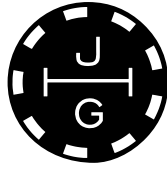
With very light colour evocative of Provence rosé wines, it has floral and small red berry notes. It is a fresh, balanced and gastronomic wine.

ODISSEIA РОЗОВОЕ

Виноград выращивается на 2 участках сланцевых и гранитных почв Дору на высоте от 450 до 650 м. Выбранные сорта – это в основном Турига Франка, Тинта Рориш и Тинта Баррока с виноградников возрастом до 20 лет.

Виноград прессуют и отделяют большую часть в течение 2–3 дней при температуре 10 °С. После очистки в течение 3-4 недель при 14 °С осуществляется ферментация. По окончании ферментации вино отделяется от более густого осадка и выдерживается в чане из нержавеющей стали до розлива в бутылки.

Вино имеет очень светлый цвет, напоминающий розовые вина Прованса, с цветочными нотками и небольшими оттенками красных ягод. Это свежее, сбалансированное и гастрономическое вино.



ODISSEIA WINES



LITTLE ODISSEIA RED

As the introductory wine range, Little Odisseia is primarily a pleasure wine, easy to drink and for daily consumption.

The grapes in this batch are always the traditional ones of the Douro region, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca but also some Touriga Nacional which provides fruitiness and some floral notes. The grapes stem from the valley of the Torto River and Távora River and are from younger vines.

Fermentation occurs in stainless steel vat as well as ageing.

It is a naked wine, bottled to enhance aromatic freshness and red and black berry notes. It is easy to drink but with personality and may be appreciated both with appetizers and with simple dishes.

LITTLE ODISSEIA КРАСНОЕ

В качестве вводной линейки вин - «Little Odisseia», прежде всего это вино для удовольствия, которое легко пить, для ежедневного употребления.

В этом вине всегда используются традиционные сорта винограда Дору, Турига Франка, Тинта Рориш, Тинта Баррока, а также некоторое количество сорта Турига Насьональ, который придает фруктовый вкус и некоторые цветочные нотки. Виноград произрастает в долинах рек Торто и Тавора и собирается с более молодых лоз.

Ферментация, а также выдержка происходит в чанах из нержавеющей стали.

Это легкое вино, разлитое в бутылки для усиления ароматной свежести с нотами красных и черных ягод. Его легко пить, но оно обладает индивидуальностью и может быть оценено как с закусками, так и с простыми блюдами.



ODISSEIA WHITE

The grapes stem from 3 Douro areas at between 450 and 650 m altitude and granitic soil.

The varieties are mainly Viosinho, Rabigato and Codega de Larinho from vineyards under 20 years old.

The grapes are pressed and the must is separated for 2 to 3 days at 10° C. After cleaning, the fermentation takes place at a temperature of 14°C for 3 to 4 weeks. At the end of the fermentation, the wine is separated from the thicker lees and aged in stainless steel till bottling. By the end of December, fine lees will be stirred once a week (batonnage).

Harvest white is a naked wine of good aromatic intensity, concentrated and fresh. Easy to drink, gathers consensus for hors d'oeuvres (appetizers), shellfish and grilled fish.

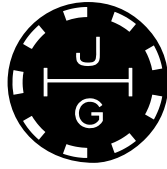
ODISSEIA БЕЛОЕ

Виноград выращивают на 3 участках Дору на высоте от 450 до 650 м над уровнем моря на гранитной почве.

В основном это сорта Виозиньо, Рабигато и Кадега до Лориньо с виноградников возрастом до 20 лет.

Виноград прессуют, и сусло отделяют в течение 2–3 дней при 10 °С. После очистки происходит ферментация при температуре 14 °С в течение 3-4 недель. По окончании ферментации вино отделяют от более густого осадка и выдерживают в чанах из нержавеющей стали до розлива. В конце декабря мелкий осадок будет перемешиваться раз в неделю (батонаж).

Данное белое вино – это легкое вино с хорошей ароматической интенсивностью, концентрированное и свежее. Легкое в употреблении, отлично подходит для закусок, морепродуктов и рыбы на гриле.



ODISSEIA WINES



ODISSEIA RED

The grapes from this batch are the traditional ones of the Douro region, Touriga Franca, Tinta Roriz and Touriga Nacional. The grapes stem from the valley of the Torto River and Távora River and the vines are between 15 and 20 years old. After a 7-day period of fermentation in stainless steel vat with temperature controlled at 25°C, part of this wine will be aged in used 2 and 3 times French oak barrels for 6 months.

The wine presents ripe red and black berry notes combined with the complexity of the wood. The tannins are fine, the palate balanced and concentrated.

ODISSEIA КРАЧОЕ

Виноград для данного вина - традиционные для региона Дору сорта: Турига Франка, Тинта Рориш и Турига Насьональ. Виноград происходит из долины рек Торто и Тавора, а возраст виноградных лоз составляет от 15 до 20 лет. После 7-дневного периода ферментации в чане из нержавеющей стали с контролируемой температурой 25°C часть этого вина выдерживается в использованных дважды и трижды бочках из французского дуба в течение 6 месяцев.

В вине представлены спелые красные и черные ягодные ноты в сочетании со сложностью древесных нот. Прекрасные танины, сбалансированный и концентрированный вкус.



ODISSEIA OLD WINES RED

Produced for the first time in 2016, it is a selection of grapes from old vines at 500 and 600 metres in altitude. The grapes are transformed in stainless steel vats and ageing occurs in French oak barrels.

The batch privileges aromatic freshness, the tannins are mature and fine, the wine is concentrated and elegant with a fresh and mineral ending.

ODISSEIA OLD WINES КРАЧОЕ

Впервые вино было произведено в 2016 году из отборного винограда со старых лоз, выращенных на высоте 500 и 600 метров над уровнем моря. Виноград трансформируется в чане из нержавеющей стали, а выдержка происходит в бочках из французского дуба.

Партия отличается ароматической свежестью, зрелыми и прекрасными танинами, вино концентрированное и элегантное со свежим и минеральным послевкусием.





Aneto Wines

History

Sobredos is a family enterprise created in 2001 with the purpose of producing, bottling and commercializing small volumes of high quality wines. ANETO is the wines brand.

In order to achieve their goals they acquired 7ha of adult vines in Sobradais and Malvêdos, Castedo do Douro parish, the Douro Valley's heart in Alijó district. Different varieties are separated from each other.

The first harvest to be bottled was Aneto red 2002, three years later we introduced a sweet white wine - Aneto Colheita Tardia (Late Harvest).

The first Aneto red Grande Reserva was first vinified in 2006.

In 2007 the first Aneto white followed.

In 2008 come out the first Aneto white Reserve.

Finally, in 2010 comes the first trial of Aneto Pinot Noir in small quantity, followed by the next year.

Vines and Winery

The white grapes come from Barrôa nd Penajóia, a transition zone with granitic soils and a cooler Atlantic climate.

The grape varieties are Semillon, Gouveio, Viosinho, Arinto, Rabigato, Malvasia Fina and Cerceal. The red grapes come from Sobradais and Malvêdos, Castedo do Douro, in Alijó district, where we own 7ha of adult vines planted in schistous soils with clay outcrops and Mediterranean climate.

The grape varieties are Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão and Souzão.

The winery is located in Quinta de Estremadouro, Penajoia, Resende. It is a simple and functional building with three work levels: reception, fermentation and barrel storage. Welcomes visitors with advance booking.

The manual harvest of the red grapes is planned and executed with separation of varieties. They are cut at the ideal point of maturation. Then and in the same day the grapes go through the selection table, the stalk remover with light crushing and the mass extracted falls down in traditional granitic lagares. Here they are foot treaded twice a day, macerate and ferment for some days. The future finished product is first stored in stainless still tanks for the malolactic fermentation before further storage in new and used french oak barrels for a minimum of 12 months.



Вина Aneto

История:

«Sobredos» — это семейное предприятие, созданное в 2001 году с целью производства, розлива и продажи небольших объемов высококачественных вин марки - «ANETO».

Для достижения своих целей они приобрели 7 гектаров взрослых лоз в Собрадайш и Малведош в районе Кастеду ду Дору, в самом сердце долины реки Дору в округе Алижо. Разные сорта отделены друг от друга.

Первым разлитым в бутылки урожаем было красное «ANETO» 2002 года, через три года мы представили сладкое белое вино – «Aneto Colheita Tardia» (позднего урожая).

Первое вино «Aneto Red Grande Reserva» было впервые создано в 2006 году. В 2007 году последовало первое белое «ANETO». В 2008 году вышло первое «ANETO» белое Резерва. Наконец в 2010 году, впервые, в небольшом количестве было выпущено «Aneto Pinot Noir», и перевыпущено в следующем году.

Вина и винодельня

Белый виноград произрастает в Барроа и Пенажойя, переходной зоне с гранитными почвами и более прохладным атлантическим климатом.

Сорта винограда: Семиллон, Гувейо, Виозиньо, Аринто, Рабигато, Мальвазия Фина и Серсиаль. Красный виноград поступает из Собрадайш и Малведош, Кастеду ду Дору, округа Алижо, где мы владеем 7 гектарами взрослых виноградных лоз, высаженных на сланцевых почвах с глинистыми включениями и окруженных средиземноморским климатом. Сорта винограда: Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Рориш, Тинто Као и Сузао.

Винодельня находится в хозяйстве «Quinta de Estremadouro» в Пенажойя, Резенде. Это простое и функциональное здание с тремя рабочими уровнями: для приема, ферментации и хранения бочек. Предварительно забронировав свой визит, можно посетить эту винодельню.

Ручной сбор красного винограда планируется и проводится с разделением сортов. Грозди винограда срезают в идеальный момент созревания. Затем в тот же день виноград проходит через селекционный стол, очищается от плодоножек с легким измельчением, и извлеченная масса попадает в традиционные гранитные прессы. Здесь виноград прессуют дважды в день, мацерируют и ферментируют в течение нескольких дней. Будущий готовый продукт сначала хранится в дистилляционных резервуарах из нержавеющей стали для яблочно-молочной ферментации, а затем хранится в новых и бывших в употреблении бочках из французского дуба в течение минимум 12 месяцев.



ANETO WHITE

VINE

Soil type: strongly granitic, with very poor fertility
Climate: Mediterranean - Atlantic transition microclimate
Grape varieties: 25% Gouveio; 25% Rabigato; 25% Viosinho; 25% Cerceal
Production: 5 Ton/ha

CHEMICAL ANALYSIS

Alcohol: 12,5°
Tot. Acidity: 6 gr/l (tartaric acid)
Residual sugar: 1,5 gr/l
pH: 3,2

TASTING NOTES

Colour: citrus
Taste: good mouth volume, full of good flavours and strong acidity; very long final and delicate
Temperature: 12° C
Gastronomy: starters, fish and white meat dishes

АНЕТО БЕЛОЕ

ВИНОГРАДНИК

Тип почвы: сильно гранитный, малоплодородный.
Климат: Средиземноморский - переходный атлантический микроклимат.
Сорта винограда: 25% Гувейо; 25% Рабигато; 25% Виозиньо; 25% Серсиаль

Производство: 5 т/г

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Крепость: 12,5°
Общая кислотность: 6 г/л (винная кислота)
Остаточное содержание сахара: 1,5 г/л
pH: 3,2

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ

Цвет: цитрусовый
Вкус: хороший объем, полный вкус и сильная кислотность; очень долгое и нежное послевкусие
Температура подачи: 12°С
Сочетается с: закусками, блюдами из рыбы и белого мяса.



ANETO RED

VINE
Soil type: xistous
Climate: mediterranean
Grape varieties: 30% Touriga Nacional;
40% Touriga Franca; 20% Tinta Roriz; 10%
Tinto Cão
Production: 4 Ton/ha

CHEMICAL ANALYSIS

Alcohol: 14°
Tot. Acidity: 5 gr/l (tartaric ac.)
Residual sugar: 2 gr/l
pH: 3,7

TASTING NOTES

Colour: intense red
Aroma: exuberant and very elegant, black
fruit, cocoa and mineral, well married with
the vanilla from the barrels.
Taste: good volume in the mouth, full
of good tastes and nice freshness, with
subtle tanins, long and complex finish
Temperature: 16 °C
Gastronomy: starters, poultry dishes,
white and red meats. Cheeses and cured
meats.

ANETO КРАСНОЕ

ВИНОГРАДНИК
Тип почвы: сланцевый
Климат: средиземноморский
Сорта винограда: 30% Турига
Насьональ; 40% Турига Франка; 20%
Тинта Рориш; 10% Тинто Као
Производство: 4 т/г

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Крепость: 14°
Общая кислотность: 5 г/л (винная
кислота)
Остаточное содержание сахара: 2 г/л
pH: 3,7

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ

Цвет: интенсивно-красный
Аромат: обильный и очень элегантный,
черные ягоды, какао и минеральные
ноты, хорошо сочетающиеся с ванилью
из бочек.
Вкус: хороший объем, полный
отличных вкусов и приятной свежести,
с тонкими танинами, долгое и сложное
послевкусие.
Температура подачи: 16°С
Сочетается с: закусками, блюдами
из птицы, белым и красным мясом,
а также с сырами и колбасными
изделиями.



ANETO RESERVE RED

VINE
Soil type: xistous with clay outcrops
Climate: mediterranean
Grape varieties: 50% Touriga Nacional;
50% Touriga Franca
Production: 4 Ton/ha

CHEMICAL ANALYSIS

Alcohol: 13,5°
Tot. Acidity: 4,8 gr/l
Residual sugar: 1,5 gr/l
pH: 3,7

TASTING NOTES

Colour: intense red
Aroma: very elegant, complex ripe fruit,
floral and spiced, well blend with the toast
of the two barrels used for staging
Taste: very rounded, with good volume in
the mouth, full of aroma and freshness.
The strong tanins make for a very long and
delicate end of mouth.
How to serve: decanted for maxim
expression
Temperature: 16°
Gastronomy: spiced dishes and red
meats. Cheeses and cured meats.

ANETO RESERVA КРАСНОЕ

ВИНОГРАДНИК
Тип почвы: сланцевая с глинистыми
включениями
Климат: средиземноморский
Сорта винограда: 50% Турига
Насьональ; 50% Турига Франка
Производство: 4 т/г

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Крепость: 13,5°
Общая кислотность: 4,8 г/л
Остаточное содержание сахара: 1,5 г/л
pH: 3,7

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ

Цвет: интенсивно-красный
Аромат: очень элегантный, сложные
спелые фрукты, цветочные и пряные
нотки, хорошо сочетающиеся с
ароматом обжиги двух бочек,
используемых для выдержки.
Вкус: очень округлый, с хорошим
объемом, полный аромата и свежести.
Сильные танины оставляют очень
долгое и нежное послевкусие.
Как подавать: перелить в декантер для
максимального раскрытия вкуса
Температура подачи: 16°С
Сочетается с: пряными блюдами и
красным мясом, а также с сырами и
колбасными изделиями.



ANETO RESERVE WHITE

VINE
Soil type: strongly granitic, with very poor fertility
Climate: Mediterranean - Atlantic transition microclimate
Grape varieties: 50% Semillon; 50% Terrantez
Production: 5 Ton/ha

CHEMICAL ANALYSIS

Alcohol: 13°
Tot. Acidity: 6,2 gr/l (tartaric acid)
Residual sugar: 1,8 gr/l
pH: 3,1

TASTING NOTES

Colour: citrus yellow with green tint
Aroma: exuberant and very elegant, with sesame, tropical and mineral, well married with the vanilla of the new oak barrels
Taste: good mouth volume, full of good flavours and strong acidity; very long final and delicate
Temperature: 12 °C
Gastronomy: starters, fat fishes and white meat dishes

ANETO RESERVA БЕЛОЕ

ВИНОГРАДНИК
Тип почвы: сильно гранитный, малоплодородный.
Климат: Средиземноморский - переходный атлантический микроклимат
Сорта винограда: 50% Семиллон ; 50% Террантез
Производство: 5 т/га

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Крепость: 13°
Общая кислотность: 6,2 г/л (винная кислота)
Остаточное содержание сахара: 1,8 г/л
pH: 3,1

ДЕГУСТАЦИОННОЕ ОПИСАНИЕ

Цвет: цитрусово-желтый с зеленым оттенком
Аромат: обильный и очень элегантный, с кунжутными, тропическими и минеральными нотами, хорошо сочетающийся с ванилью новых дубовых бочек.
Вкус: хороший объем во рту, полный вкус и сильная кислотность; очень долгое и нежное послевкусие
Температура подачи: 12°C
Сочетается с: закусками, жирной рыбой и блюдами из белого мяса.



ANETO PINOT NOIR RED

VINE
Soil type: strongly granitic, with very poor fertility
Climate: Mediterranean - Atlantic transition microclimate
Grape varieties: Pinot Noir
Grape age: 3 years
Production: 3 Ton/ha

CHEMICAL ANALYSIS

Alcohol: 14°
Tot. Acidity: 4,5 gr/l (tartaric acid)
Residual sugar: 2 gr/l
pH: 3,5

ANETO PINOT NOIR КРАСНОЕ

ВИНОГРАДНИК
Тип почвы: сильно гранитный, малоплодородный.
Климат: Средиземноморский - переходный атлантический микроклимат
Сорта винограда: Пино Нуар
Возраст винограда: 3 года
Производство: 3 т/г

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Крепость: 14°
Общая кислотность: 4,5 г/л (винная кислота)
Остаточное содержание сахара: 2 г/л
pH: 3,5



QUALITY PORTUGUESE WINES  КАЧЕСТВО ПОРТУГАЛЬСКИХ ВИН



Wisen Krohn

The Quinta

Wiese & Krohn's estate Quinta do Retiro Novo is located in Sarzedinho, a very small village in the Rio Torto valley. In this area the nature of the soil where the vines are growing, the altitude, the locality, the (low) productivity and the slope of the vineyards are particularly favourable to the production of quality Ports.

Quality is determined by the grape varieties which have been planted in the Quinta, by the age of the vines, their method of training and the density of plantation, among other factors. All these items are officially converted into points, the sum of which determines the final classification of the property. In Quinta do Retiro Novo this sum exceeds 1200 points, which makes it belong to the restricted group of "class A" properties.

The Quinta has a vinification plant for the production of Port (and also Douro Wine) based on its own grapes and those our Company buys from neighbouring producers.

During vinification a great importance is attached to the conjunction of modern technology with traditional wine making methods. So for instance we still have old lagares (open granite tanks about 75 cm high) to make the best Ports through the treading of the grapes by human foot without any mechanical crushing. But we also use modern stainless steel lagares where sophisticated robots simulate the human treading of the grapes.



Wisem Krohn

Поместье

Поместье «Quinta do Retiro Novo» компании «Wiese & Krohn's» находится в Сарзединью, очень маленькой деревне в долине реки Торто. В этой области характер почвы, на которой растут виноградные лозы, высота над уровнем моря, местоположение, урожайность (низкая) и наклон виноградников особенно благоприятны для производства качественного портвейна.

Качество определяется высаженными в поместье сортами винограда, возрастом лоз, методом их выращивания и плотности насаждений, а также другими факторами. Все эти пункты официально конвертируются в баллы, сумма которых определяет окончательную стоимость объекта недвижимости. В «Quinta do Retiro Novo» эта сумма превышает 1200 баллов, что делает его принадлежащим к ограниченной группе недвижимости «класса А».

В поместье имеется винодельня для производства портвейна (а также вина Дору) на основе собственного винограда и винограда, который наша компания закупает у соседних производителей.

В виноделии большое значение придается сочетанию современных технологий с традиционными методами. Например, все еще есть старые винные прессы (открытые гранитные резервуары высотой около 75 см) для производства лучших портвейнов посредством прессования винограда ногами без какого-либо механического раздавливания. Но также используется современные прессы из нержавеющей стали, в которых современные роботы имитируют ходьбу человека и осуществляют раздавливание винограда.



TAWNY PORT

Krohn Tawny spends three years ageing in small wooden casks, generally holding about 630 litres. As it matures in cask, Tawny Port gradually loses the deep red 'ruby' colour of youth and takes on the seductive amber hue known as 'tawny'.

At the same time the wine becomes progressively smoother and mellower, its aromas gaining in richness and complexity. After the three years of ageing the wines are then blended together a few months before bottling for balance and harmony.

Serving

The wine benefits from being served slightly chilled, between 12°C to 16°C. The particular qualities of this wine allow it to be enjoyed over an extended period of time once opened, without losing its freshness and vibrancy. Optimum drinking time after opening the bottle is within two months.

Tasting Notes

Vivid tawny-red colour. Nose of ripe mellow fruit with aromas of figs and prunes set off by an attractive woody and spicy character. Smooth and round on the palate, full of rich jammy flavours.

TAWNY PORT

«Krohn Tawny» выдерживают три года в небольших деревянных бочках, обычно вмещающих около 630 литров. По мере созревания в бочке портвейн «Tawny Port» постепенно теряет темно-красный «рубиновый» цвет молодости и приобретает соблазнительный янтарный оттенок, известный как «тони».

В то же время вино становится более гладким и мягким, а его ароматы становятся более богатыми и сложными. После трех лет выдержки вина смешиваются в течение нескольких месяцев перед розливом в бутылки для достижения баланса и гармонии.

Подача

Вино рекомендуется подавать слегка охлажденным при температуре от 12°C до 16°C. Особые качества этого вина позволяют наслаждаться им в течение длительного периода времени после открытия, не теряя при этом свежести и яркости. Оптимальный срок употребления после открытия бутылки - в течение двух месяцев.

Дегустационное описание

Яркий янтарно-красный цвет. Аромат спелых фруктов с нотками инжира и чернослива, оттеняемый привлекательными древесными и пряными нотами. Вкус мягкий и округлый, полный оттенков насыщенного джема.



RUBY PORT

Krohn Ruby Port is made from wines aged for three years in large wooden vats where they soften and develop without losing their fresh, intense fruity character and their deep ruby colour.

This is a fruity wine with a nice red colour that should be consumed quite young in order to preserve its freshness.

Serving

The wine benefits from being served between 16°C to 18°C. The particular qualities of this wine allow it to be enjoyed over an extended period of time once opened, without losing its freshness and vibrancy. Optimum drinking time after opening the bottle is within two months.

Tasting Notes

A stylish fruity nose which is full of intense and concentrated blackcurrant and cherry aromas. Full-bodied and firm, the palate is crammed with luscious black fruit flavours. The wine has good weight and structure with a fine finish.

RUBY PORT

«Krohn Ruby Port» производится из вин, выдержанных в течение трех лет в больших деревянных чанах, где они смягчаются и развиваются, не теряя своего свежего, интенсивного фруктового характера и глубокого рубинового цвета. Это фруктовое вино красивого красного цвета следует употреблять молодым, чтобы сохранить его свежесть.

Подача

Вино рекомендуется подавать при температуре от 16°C до 18°C. Особые качества этого вина позволяют наслаждаться им в течение длительного периода времени после открытия, при этом оно не теряет свежести и яркости. Оптимальный срок употребления после открытия бутылки - в течение двух месяцев.

Дегустационное описание

Стильный фруктовый аромат, полный интенсивных и концентрированных оттенков черной смородины и вишни. Полнотелый и плотный вкус наполнен сочными нотами черных фруктов. Вино хорошей структуры с прекрасным послевкусием.



KROHN

PORT SHIPPERS SINCE 1865



WHITE PORT

Krohn White Port is a blend of wines produced from white grapes grown mainly on the Upper slopes of the Douro Valley. The individual wines are aged in oak vats for about three years, where they acquire mellowness and character. They are blended to produce a rich white port in the traditional smooth, full-bodied style.

Serving

The wine benefits from being served chilled, between 6°C to 10°C. The particular qualities of this wine allow it to be enjoyed over an extended period of time once opened, without losing its freshness and vibrancy. Optimum drinking time after opening the bottle is within one month.

Tasting Notes

Rich and fragrant nose with aromas of sweet fruit and touches of honey and wood. Full-bodied, velvety palate and long, tasty finish.

WHITE PORT

«Krohn White Port» — это смесь вин, произведенных из белого винограда, выращенного в основном на верхних склонах долины Дору. Отдельные вина выдерживаются в дубовых чанах около трех лет, где они приобретают выдержанность и характер. Их смешивают для получения богатого белого портвейна в традиционном мягком и насыщенном стиле.

Подача

Вино рекомендуется подавать охлажденным, при температуре от 6°C до 10°C. Особые качества этого вина позволяют наслаждаться им в течение длительного периода времени после открытия, при этом оно не теряет своей свежести и яркости. Оптимальный срок употребления после открытия бутылки - в течение одного месяца.

Дегустационное описание

Богатый и насыщенный аромат с нотками сладких фруктов и медовыми и древесными оттенками. Полнотельный, бархатистый вкус и долгое, приятное послевкусие.



QUALITY
PORTUGUESE WINES



КАЧЕСТВО
ПОРТУГАЛЬСКИХ ВИН



Paço do Conde

History

A CENTURIES-OLD FARMING TRADITION

The history of this estate dates back to the end of the XIV century. Our Estate has been mentioned since 1,378 in the early days of Portugal's Kingdom.

Much of "Herdade Paço do Conde" is located between the remains of an old Roman castle next to the Guadiana river and the ancient Roman city of "Vilares".

Herdade Paço do Conde has been in the possession of the Castelo Branco family for more than three centuries. The origin of one of the oldest agricultural companies in the country, founded in 1928 under the name Sociedade Agrícola Paço do Conde, is ensured today with the management of the current owners, José António Ferrão Castelo Branco, Luís Miguel Ferrão Castelo Branco and Maria Luísa Castelo Branco Schmidt, the grandchildren of the founder.

The mother house was divided giving rise to several companies, of which the owners are partners. The three partners are owners of a set of distinct agricultural companies, which constitute the Paço do Conde Group, and are currently responsible for the exploration of about 4,000 hectares of agricultural area on the banks of the Guadiana River, South Alentejo, Southern Portugal.

In the 4,000 hectares of the estate, in addition to the production of wine grapes, such as olive trees, vines, wheat, barley, corn, onions, garlic, poppies, seeded and natural pastures for cattle and black mountain pig. The continuity of Agricultural Exploration and the development of Wine House and Mill are essential components of this project.

This passion for the land is shared in each bottle of wine and oil produced by Herdade Paço do Conde.

The winery and vineyards

The Castelo Branco family have made an effort to change their traditional cereal based agricultural activity to a more competitive agricultural activity such as vineyards and olive groves.

Planting began in 1995, after choosing areas with the right soil, exposure to the sun and vine variety. Our 230 hectares of vineyards, south-facing and set on sand-rich schist loam, are divided into gently-sloping areas. We used red wine grape varieties such as Aragonez, Trincadeira, Castelão, Touriga Nacional, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon and Alicante Bouschet.

Our white varieties are Antão Vaz, Arinto, Verdelho and Viogner. The whole area is drip-watered, enabling perfect balance in the maturing of the grapes during the long, hot, dry summers.

Harvesting is done at night so that the grapes are harvested in the best conditions, at considerably lower temperatures than in the daytime, where they can reach 35° to 40° C. The harvest is almost exclusively mechanical, allowing the grapes to be quickly harvested at the optimum point indicated by maturation control analysis.

Our modern winery, with a capacity for 2.500.000 litres, combines traditional methods with advanced technology, enhancing perfect winemaking which brings out the excellent quality of our grapes. It was built in 2002, and is perfectly integrated into the architecture of Monte Paço do Conde, headquarters of the Herdade.



Paço do Conde

История

ВЕКОВЫЕ ТРАДИЦИИ ПОМЕСТЬЯ

История поместья восходит к концу XIV века. Это хозяйство упоминается с 1378 года, с ранних дней существования королевства Португалии.

Большая часть поместья «Herdade Paço do Conde» находится между руинами старого римского замка рядом с рекой Гвадиана и древним римским городом Вилареш.

Поместье «Herdade Paço do Conde» находится во владении семьи Каштелу Бранку более трех веков. Существование одной из старейших сельскохозяйственных компаний в стране, основанной в 1928 году под названием «Sociedade Agrícola Paço do Conde», сегодня обеспечивается руководством нынешних владельцев, Жозе Антонио Феррау Каштелу Бранку, Луиша Мигела Феррау Каштелу Бранку и Марии Луизы Каштелу Бранку Шмидт, внуков основателя.

Первоначально созданное предприятие было разделено, в результате чего возникло несколько компаний, владельцы которых являются партнерами. Три партнера являются владельцами ряда отдельных сельскохозяйственных компаний, которые составляют «Paço do Conde Group», и в настоящее время несут ответственность за эксплуатацию около 4000 гектаров сельскохозяйственных угодий на берегу реки Гвадиана региона Южное Алентежу на юге Португалии.

На 4000 гектаров поместья, помимо производства вин, выращиваются также оливковые деревья, виноградная лоза, пшеница, ячмень, кукуруза, лук, чеснок, мак, семенные и естественные пастбища для крупного рогатого скота и черной горной свиньи. Непрерывность сельскохозяйственных работ, развитие винодельни и мельницы являются важными составляющими данного проекта.

Страсть к земле воплощена в каждой бутылке вина и масла, произведенных в поместье «Herdade Paço do Conde».

Винодельня и виноградники

Семья Каштелу Бранку предприняла попытку изменить свою традиционную сельскохозяйственную деятельность, основанную на зерновых, на более конкурентоспособную сельскохозяйственную деятельность, такую как виноградники и оливковые рощи.

Посадка началась в 1995 году после выбора участков с подходящей почвой, солнечным светом и разнообразием виноградной лозы. 230 гектаров виноградников, обращенных на юг, расположены на богатых песками сланцевых суглинках и разделены на пологие участки. Используются красные сорта винограда, такие как Арагон, Тринакадейра, Кастелан, Турига Насьональ, Сира, Мерло, Каберне Совиньон и Аликанте Буше - Арагон, Тринакадейра, Кастелао, Турига Насьональ, Шираз, Мерло, Каберне Совиньон и Аликанте Буше.

Белые сорта: Антао Важ, Аринто, Вердельо и Вионье. Вся территория поливается капельным способом, что обеспечивает идеальный баланс созревания винограда в течение долгого, жаркого и сухого лета.

Сбор урожая производится в ночное время, чтобы обеспечить винограду наилучшие условия при значительно более низких температурах, чем днем, когда они могут достигать 35–40 °С. Сбор урожая почти всегда исключительно механический, что позволяет быстро собрать виноград в оптимальный момент, обозначенный анализом контроля созревания.

Современная винодельня вместимостью 2 500 000 литров сочетает в себе традиционные методы и передовые технологии, повышая идеальное и превосходное качество винограда. Она была построена в 2002 году и идеально вписывается в архитектуру «Monte Paço do Conde», где расположен офис предприятия.



HERDADE DAS ALBERNOAS RED

Produced in the Southern Plains, this ruby coloured wine contains aromas of red fruit and presents a very smooth and soft taste in the mouth.

Technical File:

Grape Varieties - Aragonez 60% Trincadeira 20% Castelão 20% | Alcohol - 14% | Total Acidity - 5,4g/dm³ | PH - 3,42 | Volatil Acidity - 0,32g/dm³ | Total Sugars - 3,4g/dm³ | Bottle - 750 ml

HERDADE DAS ALBERNOAS КРАСНОЕ

Это вино рубинового цвета, произведенное на южных равнинах, содержит аромат красных ягод и обладает очень мягким и нежным вкусом.

Техническое описание:

Сорта винограда - Арагон 60%, Тринакадейра 20%, Кастелау 20% | Крепость - 14% | Общая кислотность - 5,4 г/л | pH - 3,42 | Летучая кислотность - 0,32 г/л | Общее содержание сахара - 3,4 г/дм³ | Бутылка - 750 мл



HERDADE DAS ALBERNOAS WHITE

This wine was produced from the grapes of Antão Vaz and Arinto. Grown in schist soils in the south of Portugal, it is fresh and elegante, with a bright lemony colour and fruit aroma.

Technical File:

| Grape Varieties - Antão Vaz 60% Arinto 40% | Alcohol - 12,0% | Total Acidity - 5,6g/dm³ | PH - 3,40 | Volatil Acidity - 0,24g/dm³ | Total Sugars - 2,0g/L | Bottle - 750 ml

HERDADE DAS ALBERNOAS БЕЛОЕ

Это вино было произведено из винограда Антао Важ и Аринту. Выращенное на сланцевых почвах на юге Португалии, свежее и элегантное, с ярким лимонным цветом и фруктовым ароматом.

Техническое описание:

Сорта винограда - Антао Важ 60%, Аринту 40% | Крепость - 12,0% | Общая кислотность - 5,6 г/дм³ | pH - 3,40 | Летучая кислотность - 0,24 г/дм³ | Общее содержание сахара - 2,0 г/л | Бутылка - 750 мл



HERDADE DAS ALBERNOAS RESERVE RED

Born from vineyards in the south of Portugal this wine was made from a selection of grape varieties. In the tasting it evidences a grenade colour and an intense aroma with scents of black cherry and wild berries, harmoniously involved in French and American oaks. A well balanced, smooth, and final taste with good persistence.

Technical File:
 Aging Process – Stage of 12 months in french oak | Grape Varieties – Trincadeira 30% Aragonês 30% Alicante Bouschet 30% Cabernet Sauvignon 10% | Alcohol – 14% | Total Acidity – 5,1g/dm³ | PH – 3,75 | Volatil Acidity – 0,72g/dm³ | Total Sugars – 1,2g/L | Bottle – 750 ml

HERDADE DAS ALBERNOAS RESERVA КРАСНОЕ

Рожденное на виноградниках юга Португалии, это вино было изготовлено из различных сортов винограда. При дегустации оно демонстрирует гранатовый цвет и интенсивный аромат с нотами черной вишни и диких ягод, гармонично сочетающихся с французским и американским дубом. Хорошо сбалансированное, мягкое, имеет послевкусие с хорошей стойкостью.

Техническое описание:
 Процесс выдержки – 12 месяцев в бочках из французского дуба | Сорта винограда – Тринкадейра 30%, Арагонеш 30%, Аликанте Буше 30%, Каберне Совиньон 10% | Крепость – 14% | Общая кислотность – 5,1 г/дм³ | pH – 3,75 | Летучая кислотность – 0,72 г/дм³ | Общее содержание сахара – 1,2 г/л | Бутылка – 750 мл



HERDADE PAÇO DO CONDE TOURIGA NACIONAL & SYRAH RED

This wine was produced with Touriga Nacional e Syrah grapes. It has a garnet colour, an intense and complex aroma with notes of black cherry and rock roses. The palate is balanced, with structure and with a smooth long end.

Technical File:
 Aging Process – Stage of 12 months in french oaks | Grape Varie – Syrah 50% Touriga Nacional 50% | Alcohol – 14,0% | Total Acidity – 5,8g/L | PH – 3,57 | Volatil Acidity – 0,63g/L | Total Sugars – 2,3g/dm³ | Bottle – 750 ml

HERDADE PAÇO DO CONDE TOURIGA NACIONAL & SYRAH КРАСНОЕ

Вино изготовлено из винограда Турига Насьональ и Шираз. Имеет гранатовый цвет, интенсивный и сложный аромат с нотами черной вишни и каменной розы. Вкус сбалансированный, с мягкой структурой и долгим послевкусием.

Техническое описание:
 Процесс выдержки – 12 месяцев в бочках из французского дуба | Сорта винограда – Шираз 50%, Турига Насьональ 50% | Крепость – 14,0% | Общая кислотность – 5,8 г/л | pH – 3,57 | Летучая кислотность – 0,63 г/л | Общее содержание сахара – 2,3 г/дм³ | Бутылка – 750 мл



HERDADE PAÇO DO CONDE WHITE

This wine is produced in the south of Portugal with the varieties Antão Vaz e Arinto. It has a fine citrine colour. Fruity aroma with notes of ripe fruit (pear and peach). It is well balanced, fresh, fruity and acidic at the end.

Technical File:

| Grape Varieties – Antão Vaz 80% Arinto 20% | Alcohol – 12,0% | Total Acidity – 5,8g/dm³ | PH – 3,35 | Volatil Acidity – 0,20g/dm³ | Total Sugars – 1,5g/dm³ | Bottle – 750 ml

HERDADE PAÇO DO CONDE БЕЛОЕ

Это вино производится на юге Португалии из сортов Антао Ваз и Аринту. Имеет прекрасный цитриновый цвет. Фруктовый аромат с нотками спелых фруктов (груши и персика). Хорошо сбалансированное, свежее, фруктовое, с кислотатым послевкусием.

Техническое описание:

| Сорта винограда – Антао Ваз 80%, Аринту 20% | Крепость – 12,0% | Общая кислотность – 5,8 г/дм³ | pH – 3,35 | Летучая кислотность – 0,20 г/дм³ | Общее содержание сахара – 1,5 г/дм³ | Бутылка – 750 мл



HERDADE PAÇO DO CONDE ANTÃO VAZ & VERDELHO – WHITE

This wine is produced with Antão Vaz e Verdelho. It has a citric colour, an intense fruity aroma with notes of melon and apple. The palate is balanced, smooth, fruity and mineral.

Technical File:

Grape Varieties – Antão Vaz 75% Verdelho 25% | Alcohol – 13,0% | Total Acidity – 5,3g/dm³ | PH – 3,46 | Volatil Acidity – 0,49g/dm³ | Total Sugars – 2,0 g/dm³ | Bottle – 750 ml

HERDADE PAÇO DO CONDE ANTÃO VAZ & VERDELHO БЕЛОЕ

Это вино производится из сортов Антао Ваз и Вердельо. Имеет лимонный цвет, интенсивный фруктовый аромат с нотками дыни и яблока. Вкус сбалансированный, мягкий, с фруктовыми и минеральными нотами.

Техническое описание:

Сорта винограда – Антао Ваз 75%, Вердельо 25% | Крепость – 13,0% | Общая кислотность – 5,3 г/дм³ | pH – 3,46 | Летучая кислотность – 0,49 г/дм³ | Общее содержание сахара – 2,0 г/дм³ | Бутылка – 750 мл



HERDADE PAÇO DO CONDE RED

This wine was produced in south Alentejo with the grape varieties of Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet and Touriga Nacional. Presents garnet colour intense aroma with notes of black cherry and wild flavours. Taste balanced, smooth, and end of good persistence.

Technical File:

Aging Process – Stage of 3 months in french and american oak wood | Grape Varieties – Aragonez 40%, Trincadeira 40%, Alicante Bouschet 10%, Touriga Nacional 10% | Alcohol – 14,0% | Total Acidity – 5,3g/dm³ | PH – 3,70 | Volatil Acidity – 0,68g/dm³ | SO₂ Livre – 32mg/L | Total SO₂ – 42mg/dm³ | Total Sugars – 0,9g/dm³ | Bottle: – 750 ml

HERDADE PAÇO DO CONDE КРАСНОЕ

Это вино было произведено на юге Алентежу из сортов Арагонеш, Тринкадейра, Аликанте Буше и Турига Насьональ. Имеет гранатовый цвет, интенсивный аромат с нотками черной вишни и дикими ароматами. Вкус сбалансированный, мягкий, с хорошей стойкостью.

Техническое описание:

Процесс выдержки – 3 месяца в бочках из французского и американского дуба | Сорта винограда – Арагонеш 40%, Тринкадейра 40%, Аликанте Буше 10%, Торида Насионал 10% | Крепость – 14,0% | Общая кислотность – 5,3 г/дм³ | pH – 3,70 | Летучая кислотность – 0,68 г/дм³ | Свободный SO₂ – 32 мг/л | Общий SO₂ – 42 мг/дм³ | Общее содержание сахара – 0,9 г/дм³ | Бутылка – 750 мл



HERDADE PAÇO DO CONDE ROSÉ

This rosé wine is produced in the south of Portugal with the varieties, Aragonez, and Touriga Nacional. It has a fine pink colour, intense and fruity aroma with hints of red fruit. Its well balanced, fresh and smooth, with an elegant finish.

Technical File:

Grape Varieties – Aragonês 70% Touriga Nacional 30% | Alcohol – 12,5% | Total Acidity – 4,4g/dm³ | PH – 3,83 | Volatil Acidity – 0,18g/dm³ | Total Sugars – 0,2g/dm³ | Bottle: – 750 ml

HERDADE PAÇO DO CONDE РОЗОВОЕ

Это розовое вино производится на юге Португалии из таких сортов, как Арагонеш и Турига Насьональ. Обладает нежным розовым цветом, интенсивным фруктовым ароматом с оттенками красных ягод. Хорошо сбалансированное, свежее и гладкое, с элегантным послевкусием.

Техническое описание:

Сорта винограда – Арагонеш 70%, Торида Насионал 30% | Крепость – 12,5% | Общая кислотность – 4,4 г/дм³ | pH – 3,83 | Летучая кислотность – 0,18 г/дм³ | Общее содержание сахара – 0,2 г/дм³ | Бутылка – 750 мл



Quinta da Boa Esperança

History

Quinta da Boa Esperança was born out of the wish to create a space that could reflect an ancient tradition and way of life. We believe in respect for nature and its joyful coexistence with man.

The stunning coast lands of Zibreira, on the western region of Portugal, based between the Atlantic Ocean and the Monte Junto ridge, belongs to Lisbon Wine Region, being one of the largest wine producers regions in the country.

Quinta da Boa Esperança is gently situated within the bosom of these sun-drenched rolling valleys and jagged slopes. A mesh of stunning vineyards and fruit trees stand as testament to the power and harmony of man and nature.

It's from our kitchen garden and the hennery that comes most of the fresh food that we amazed use to cook our meals, along with a bottle of good wine and surrounded by great friends and talks. The sustainable philosophy is gathered all over the property.

Through the application of an ancient knowledge and in harmony with nature, we have created an authentic wine which truly reflects its heritage.



Quinta da Boa Esperança

История

Поместье Quinta da Boa Esperança родилось из желания создать пространство, которое могло бы отражать древние традиции и образ жизни. Мы верим в уважение к природе и ее счастливое сосуществование с человеком. Великолепные прибрежные земли Зибрейры, в западном регионе Португалии, между Атлантическим океаном и хребтом Monte Junto, принадлежат Лиссабонскому винодельческому региону, который является одним из крупнейших винодельческих регионов страны.

Поместье «Quinta da Boa Esperança» расположено на лоне этих залитых солнцем холмистых долин и неровных склонов. Сеть великолепных виноградников и фруктовых деревьев свидетельствует о силе и гармонии человека и природы.

Именно из нашего огорода и курятника доставляется большая часть свежих продуктов, которые мы использовали для приготовления блюд, вместе с бутылкой хорошего вина в окружении замечательных друзей и бесед. Философия устойчивого развития собрана по всей территории.

Благодаря применению древних знаний и в гармонии с природой мы создали подлинное вино, которое действительно отражает его наследие.





QUINTA DA BOA ESPERANÇA ROSÉ

Year Features: Mild year and concentrated rain in the spring. Moderate and stable temperatures during the maturation period.

Grape Varieties: 55% Touriga Nacional, 35% Castelão, 10% Syrah.

Vinification: Pressing of whole bunches, followed by fermentation with controlled temperature between 10 / 12°C.

Fermentation and / or Barrel Aging: Not Applicable

Tasting Notes: Slight salmon colour, light and delicate aroma. In the mouth is fresh, structured and intense

Consumption: Immediately or up to 3/5 years

Type: Rose

Alcohol Content (%v/v): 12,5

pH: 3,17

Total Acidity (g/L): 5,3

Residual Sugar (g/L): < 0,6

QUINTA DA BOA ESPERANÇA РОЗОВОЕ

Характеристики года Винаж: Мягкий год и сильные дожди весной, с умеренной и стабильной температурой в течение периода созревания.

Изготовлено из сортов винограда: 55% Турига Насьональ, 35% Кастелау, 10% Шираз.

Винификация: Прессование целых гроздей, с последующим брожением и контролем температуры 10 / 12°C

Ферментация и / или выдержка в бочке: Не применяется

Дегустационная заметка: Деликатное вино цвета лосося с нежным стойким, тонким ароматом. Со свежим стойким вкусом.

Диапазон потребления: сразу до 3/5 лет

Тип: Розовое

Содержание алкоголя (% об.): 12,5

pH: 3,17

Общая кислотность (г / л): 5,3

Остаточный сахар (г / л): < 0,6

QUINTA DA BOA ESPERANÇA WHITE BLEND



Year Features: Mild year but rainy. A sunburn phenomenon during ripening, leading to a late harvest in order of the full recover of the vine.

Grape Varieties: 60% Fernão Pires, 40% Arinto

Vinification: Pressing of whole bunches, followed by fermentation with controlled temperature between 10 / 12°C.

Fermentation and / or Barrel Aging: Not Applicable

Tasting Notes: Citric colored, mineral wine with an intense aroma of fresh tropical fruit. In the mouth it is intense, fruity and fresh.

Consumption: Immediately or up to 3/5 years

Type: White

Alcohol Content (%v/v): 13

pH: 3,17

Total Acidity (g/L): 7,2

Residual Sugar (g/L): < 1,5

QUINTA DA BOA ESPERANÇA БЕЛЫЙ

Характеристики года Винаж: Мягкий и дождливый год, но некоторый период была засуха и поэтому был перенесён сбор урожая для восстановления виноградной лозы.

Изготовлено из сортов винограда: 60% Фернау Пиреш, 40% Аrinto.

Винификация: Прессование целых гроздей, с последующим брожением и контролем температуры 10 / 12°C

Ферментация и / или выдержка в бочке: Не применяется

Дегустационная заметка: Минеральное вино лимонного цвета с Интенсивным ароматом тропических фруктов. С фруктовым свежим стойким вкусом.

Диапазон потребления: сразу до 3/5 лет

Тип: Белое

Содержание алкоголя (% об.): 13

pH: 3,17

Общая кислотность (г / л): 7,2

Остаточный сахар (г / л): < 1,5



QUINTA DA BOA ESPERANÇA FERNÃO PIRES WHITE

Year Features: Mild year but rainy. A sunburn phenomenon during ripening, leading to a late harvest in order of the full recover of the vine.

Grape Varieties: 100% Fernão Pires

Vinification: Pressing of whole bunches, followed by fermentation with controlled temperature between 10 / 12°C. (90% of the batch). 10% that make up the batch fermented in French oak barrels followed by batonnage for approximately 8 months
Fermentation and / or Barrel Aging: 10% fermented in French Oak barrel 2° hand followed by batonnage. Rested sur lies during 9 months.

Tasting Notes: A citrus colored wine, it has an intense aroma of tropical fruits, with floral nuances, typical of the variety. Elegant and fresh on the palate.

Consumption: Immediately or up to 5/7 years

Type: White

Alcohol Content (%v/v): 13

pH: 3,08

Total Acidity (g/L): 7,0

Residual Sugar (g/L): < 1,5

QUINTA DA BOA ESPERANÇA FERNÃO PIRES БЕЛОЕ

Характеристики года

Винтаж: Мягкий и дождливый год, но некоторый период была засуха и поэтому был перенесён сбор урожая для восстановления виноградной лозы. Изготовлено из сортов винограда: 100% Фернау Пиреш

Винификация: Прессование целых гроздей, с последующим брожением и контролем температуры

10 / 12°C (90% партии), 10% оставшейся партии ферментирована в бочках из французского дуба, за которым следует батоннаж в течении 8 месяцев.

Ферментация и / или выдержка в бочке: 10% ферментировано во 2-й год в бочках из французского дуба, с последующим «батонажем». Остальное на осадке в течении 9 месяцев.

Дегустационная заметка: Вино лимонного цвета с интенсивным ароматом тропических фруктов, с цветочными нюансами, типичными для него. Элегантный и свежий вкус на небе.

Диапазон потребления: сразу до 5/7 лет

Тип: Белое

Содержание алкоголя (% об.): 13

pH: 3,08

Общая кислотность (г / л): 8,0

Остаточный сахар (г / л): <1,5



QUINTA DA BOA ESPERANÇA ARINTO WHITE

Year Features: Mild year but rainy. A sunburn phenomenon during ripening, leading to a late harvest in order of the full recover of the vine.

Grape Varieties: 100% Arinto

Vinification: Pressing of whole bunches, followed by fermentation with controlled temperature between 10 / 12°C. (90% of the batch). 10% that make up the batch fermented in French oak barrels followed by batonnage for approximately 8 months
Fermentation and / or Barrel Aging: 10% fermented in French Oak barrel 2° hand followed by batonnage. Rested sur lies during 9 months.

Tasting Notes: Well-marked minerality and acidity, it is a wine that has a high aging potential.

Consumption: Immediately or up to 8/10 years

Type: White

Alcohol Content (%v/v): 13,5

pH: 3,08

Total Acidity (g/L): 7,8

Residual Sugar (g/L): <1,5

QUINTA DA BOA ESPERANÇA ARINTO БЕЛОЕ

Характеристики года

Винтаж: Мягкий и дождливый год, но некоторый период была засуха и поэтому был перенесён сбор урожая для восстановления виноградной лозы. Изготовлено из сортов винограда: 100% Аринт

Винификация: Прессование целых гроздей, с последующим брожением и контролем температуры

10 / 12°C (90% партии), 10% оставшейся партии ферментирована в бочках из французского дуба, за которым следует батоннаж в течении 8 месяцев.

Ферментация и / или выдержка в бочке: 10% ферментировано во 2-й год в бочках из французского дуба, с последующим «батонажем». Остальное на осадке в течении 9 месяцев.

Дегустационная заметка: Минеральность и кислотность хорошо сбалансированы, это вино, в котором высокий потенциал для старение.

Диапазон потребления: сразу до 8/10 лет

Тип: Белое

Содержание алкоголя (% об.): 13,5

pH: 3,08

Общая кислотность (г / л): 7,8

Остаточный сахар (г / л): <1,5



QUINTA
DA
BOA ESPERANÇA



**QUINTA DA BOA ESPERANÇA
SAUVIGNON BLANC**

Year Features: Mild year and concentrated rain in the spring. Moderate and stable temperatures during the maturation period.

Grape Varieties: 100% Sauvignon Blanc

Vinification: Pressing of whole bunches, followed by fermentation with controlled temperature between 10 / 12°C.

Fermentation and / or Barrel Aging: Not Applicable

Tasting Notes: Mineral and fresh wine. Notes of tropical fruit with notes of more vegetal aromas, characteristic of the variety. Unctuous wine with good balance of acidity.

Consumption: Immediately or up to 5/7 years

Type: White

Alcohol Content (%v/v): 13

pH: 3,26

Total Acidity (g/L): 6,2

Residual Sugar (g/L): <1,5

**QUINTA DA BOA ESPERANÇA
SAUVIGNON BLANC БЕЛОЕ**

Характеристики года

Винтаж: Мягкий год и сильные дожди весной, с умеренной и стабильной температурой в течение периода созревания

Изготовлено из сортов винограда: 100% Sauvignon Blanc

Общие методы виноделия: Прессование целых гроздей, с последующим брожением и контролем температуры 10 / 12°C.

Ферментация и / или выдержка в бочке: Не применяется

Дегустационная заметка: Минеральное и свежее вино. Характеристика этого сорта вина в использовании тропических фруктов с с большим количеством растительных ароматов. Вино с елейным с хорошим балансом кислотности.

Диапазон потребления: сразу до 5/7 лет

Тип: Белый

Содержание алкоголя (% об.): 13

pH: 3,26

Общая кислотность (г / л): 6,2

Остаточный сахар (г / л): <1,5

**QUINTA DA BOA ESPERANÇA WHITE
RESERVE**



Year Features: Mild year but rainy. A sunburn phenomenon during ripening, leading to a late harvest in order of the full recover of the vine.

Grape Varieties: 60% Fernão Pires, 40% Arinto

Vinification: Pressing of whole bunches. 20% of the batch fermented in stainless steel vat with temperature controlled between 10/12°, followed by batonnage for 4 months in vat.

Fermentation and / or Barrel Aging: 10% fermented in French Oak barrels by batonnage for 4 months. Rested sur lies during 9 months.

Tasting Notes: Mineral and fresh wine. Floral notes with citrus notes. Extremely unctuous wine, with excellent balance between structure and acidity.

Consumption: Immediately or up to 10/15 years.

Type: White

Alcohol Content (%v/v): 13

pH: 3,25

Total Acidity (g/L): 7,4

Residual Sugar (g/L): <1,5

**QUINTA DA BOA ESPERANÇA WHITE
RESERVE БЕЛОЕ**

Характеристики года

Винтаж: Мягкий и дождливый год, но некоторый период была засуха и поэтому был перенесён сбор урожая для восстановления виноградной лозы.

Изготовлено из сортов винограда: 60% Фернау Пиреш, 40% Аrinto

Винификация: Прессование целых гроздей. 20% партии ферментируют в бочке из нержавеющей стали с контролем температуры в пределах 10-12°C, с последующим батонажем в течение 4 месяцев в бочке.

Ферментация и / или выдержка в бочке: 80% партии ферментировано в бочках из французского дуба. После "батонажного" брожения в течении 4 месяцев и впоследствии опирается на мелкий осадок на 9 месяцев.

Дегустационная заметка: Минеральное и свежее вино. В вине присутствуют цветочные ноты с цитрусовым оттенком.

Вино с отличным елейным балансом между структурой и кислотностью.

Диапазон потребления: сразу до 10/15 лет

Тип: Белое

Содержание алкоголя (% об.): 13

pH: 3,25

Общая кислотность (г / л): 7,4

Остаточный сахар (г / л): <1,5



QUINTA
DA
BOA ESPERANÇA



QUINTA DA BOA ESPERANÇA RED BLEND

Year Features: Dry and hot spring/summer, which led to an early harvest for the whole region.

Grape Varieties: 34% Aragonez, 33% Castelão, 33% Syrah

Vinification: Total destemmed followed by pre-fermentative maceration at 8°C. Followed by fermentation in stainless steel cone-shaped vat at temperature controlled at 24°C

Fermentation and / or Barrel Aging: Not Applicable

Tasting Notes: Aromas ranging from fruity to spicy. Tannins present, but tamed. Fresh and mineral wine.

Consumption: Immediately or up to 5/7 years

Type: Red

Alcohol Content (%v/v): 14,5

pH: 3,68

Total Acidity (g/L): 4,8

Residual Sugar (g/L): < 0,8

QUINTA DA BOA ESPERANÇA RED BLEND КРАСНОЕ

Характеристики года

Винтаж: Жаркий и засушливый год, подаривший ранний урожай региону.

Изготовлено из сортов винограда: 34% Арагонез, 33% Кастелау, 33% Шираз

Общие методы виноделия: Полное удаление с последующей предварительной ферментативной мацерацией при 8°C. Последующее брожение в конусообразном чане при контролируемой температуре 24°C.

Ферментация и / или выдержка в бочке: Не применяется

Дегустационная заметка: Фруктовые и пряные ароматы с присутствием дубильных веществ. Свежее и минеральная вино.

Диапазон потребления: сразу до 5/7 лет

Тип: Красное

Содержание алкоголя (% об.): 14,5

pH: 3,68

Общая кислотность (г / л): 4,8

Остаточный сахар (г / л): < 0,8

QUINTA DA BOA ESPERANÇA SELECCIONADA RED BLEND



Year Features: Dry and hot spring/summer, specially during ripening.

Grape Varieties: Aragonez (27%), Castelão (27%), Syrah (27%), Alicante Bouschet (15%), Touriga Nacional (5%)

Vinification: Total destemmed followed by pre-fermentative maceration at 8°C. Followed by fermentation in lagar (Alicante Bouschet, Touriga Nacional and Syrah) and stainless steel cone-shaped vat (Castelão and Aragonez), with temperature controlled at 24°C. The grape varieties were vinified separately.

Fermentation and / or Barrel Aging: 18% of the batch aged in French oak barrels during 18 months. Aged in bottle for 12 months.

Tasting Notes: Complex of intense garnet color, where the aromas of black fruit dominate, with spicy and balsamic notes. Fresh and intense in the mouth with firm tannins.

Consumption: Immediately or up to 5/10 years

Type: Red

Alcohol Content (%v/v): 14

pH: 3,66

Total Acidity (g/L): 6,5

Residual Sugar (g/L): <0,6

QUINTA DA BOA ESPERANÇA SELECCIONADA BLEND КРАСНОЕ

Характеристики года

Винтаж: Жаркий и засушливый год, во время созревания винограда.

Изготовлено из сортов винограда: Арагонез (27%), Кастелау (27%), Шираз (27%), Аликанте Буше (15%), Турига Насьональ (5%)

Винификация: Полное удаление плодоножки с последующей предварительной ферментативной мацерацией при 8°C. Затем следует ферментация в лагарах (Аликанте Буше, Турига Насьональ и Шираз) и в конусообразном чане из нержавеющей стали (Кастелау и Арагон) с контролируемой температурой 24°C. Виноградные сорта винифицировались отдельно.

Ферментация и / или выдержка в бочке: 18% партии выдержано в бочках из французского дуба в течении 18 месяцев. 12 месяцев в бутылке.

Дегустационная заметка: Комплекс интенсивного гранатового цвета, где доминируют ароматы черных фруктов, с пряными и бальзамическими нотами. Свежий и интенсивный во рту с твердыми танинами.

Диапазон потребления: сразу до 5/10 лет

Тип: Красное

Содержание алкоголя (% об.): 14

pH: 3,66

Общая кислотность (г / л): 6,5

Остаточный сахар (г / л): <0,6



QUINTA DA BOA ESPERANÇA TOURIGA NACIONAL RED

Year Features: Dry and hot spring/summer, which led to an early harvest for the whole region.

Grape Varieties: 100% Touriga Nacional
Vinification: Total destemmed followed by pre-fermentative maceration at 8°C. Followed by fermentation in lagar at temperature controlled at 24°C

Fermentation and / or Barrel Aging: 10% of the batch aged in French oak barrels during 18 months. Aged in bottle for 12 months.

Tasting Notes: Very intense garnet colored wine, with citrus and floral nuances. Vibrant and structured on the palate, due to its freshness and richness in tannins.

Consumption: Immediately or up to 5/10 years

Type: Red

Alcohol Content (%v/v): 14,5

pH: 3,64

Total Acidity (g/L): 5,5

Residual Sugar (g/L): < 0,6

QUINTA DA BOA ESPERANÇA TOURIGA NACIONAL КРАСНОЕ

Характеристики года

Винтаж: Жаркий и засушливый год, подаривший ранний урожай региону.

Изготовлено из сортов винограда: 100% Турига Насьональ

Винификация: Полное удаление с - Полное удаление плодоножки с последующей предварительной ферментативной мацерацией при температуре 8°C. Далее ферментация при контролируемой температуре 24°C
Ферментация и / или выдержка в бочке: 10% партии выдержано в бочках из французского дуба, в течении 18 месяцев в бутылках.

Дегустационная заметка: Вино гранатового цвета с интенсивными нотами цитрусовых. Яркий и структурированный вкус. Присутствует свежесть и богатство дубильных веществ.

Диапазон потребления: сразу до 10/15 лет

Тип: Красное

Содержание алкоголя (% об.): 14,5

pH: 3,64

Общая кислотность (г / л): 5,5

Остаточный сахар (г / л): < 0,6



QUINTA DA BOA ESPERANÇA SYRAH RED

Year Features: Mild year but very rainy in spring, leading to a long harvest.

Grape Varieties: 100% Syrah

Vinification: Total destemmed followed by pre-fermentative maceration at 8°C. Followed by fermentation in lagar at temperature controlled at 24°C

Fermentation and / or Barrel Aging: 10% of the batch aged in French oak barrels during 18 months. Aged in bottle for 12 months.

Tasting Notes: Intense garnet colored wine, with aromas of black fruit and spices, typical of the variety. Fresh and intense in the mouth, with firm tannins.

Consumption: Immediately or up to 5/10 years

Type: Red

Alcohol Content (%v/v): 14

pH: 3,69

Total Acidity (g/L): 5,6

Residual Sugar (g/L): < 0,6

QUINTA DA BOA ESPERANÇA SYRAH КРАСНОЕ

Характеристики года

Винтаж: Мягкий год на протяжении всего цикла и дождливой весны.

Изготовлено из сортов винограда: 100% Шираз

Винификация: Полное удаление с Полное удаление плодоножки с последующей предварительной ферментативной мацерацией при температуре 8°C. Далее ферментация при контролируемой температуре 24°C
Ферментация и / или выдержка в бочке: - 10% партии выдержано в бочках из французского дуба в течении 18 месяцев. 12 месяцев в бутылке.

Дегустационная заметка: Вино насыщенного гранатового цвета с ароматами черных фруктов и специй, типичных каст. Свежий и насыщенный, танинами.

Диапазон потребления: сразу до 10/15 лет

Тип: Красное

Содержание алкоголя (% об.): 14

pH: 3,69

Общая кислотность (г / л): 5,6

Остаточный сахар (г / л): < 0,6



QUINTA DA BOA ESPERANÇA ALICANTE BOUSCHET RED

Year Features: Dry and hot spring/summer, which led to an early harvest for the whole region.

Grape Varieties: 100% Alicante Bouschet
Vinification: Total destemmed followed by pre-fermentative maceration at 8°C. Followed by fermentation in lagar at temperature controlled at 24°C

Fermentation and / or Barrel Aging: 10% of the batch aged in French oak barrels during 18 months. Aged in bottle for 12 months.

Tasting Notes: Balsamic and black fruit aromas, with spicy and smoked notes. With a good balance between its high structure, body and acidity. Excellent characteristics for aging.

Consumption: Immediately or up to 5/10 years

Type: Red

Alcohol Content (%v/v): 14

pH: 3,56

Total Acidity (g/L): 5,9

Residual Sugar (g/L): < 0,9

QUINTA DA BOA ESPERANÇA ALICANTE BOUSCHET КРАСНОЕ

Характеристики года

Винтаж: Жаркий и засушливый год, подаривший ранний урожай региону.

Изготовлено из сортов винограда: 100% Аликанте Буше

Винификация: Полное удаление плодоножки с последующей предварительной ферментативной мацерацией при температуре 8°C. Далее ферментация при контролируемой температуре 24°C

Ферментация и / или выдержка в бочке: 10% партии выдержано в бочках из французского дуба в течении 18 месяцев. 12 месяцев в бутылке

Дегустационная заметка: Бальзамические и фруктовые ароматы с нотами черного и пряного курила. С хорошим балансом между его высокой структурой, и кислотностью. Превосходная характеристика для старения.

Диапазон потребления: сразу до 10/15 лет

Тип: Красное

Содержание алкоголя (% об.): 14

pH: 3,56

Общая кислотность (г / л): 5,9

Остаточный сахар (г / л): < 0,9



QUINTA DA BOA ESPERANÇA RED RESERVE

Year Features: Dry and hot spring/summer, specially during ripening.

Grape Varieties: 40% Syrah, 30% Touriga Nacional, 20% Alicante Bouschet

Vinification: Total destemmed followed by pre-fermentative maceration at 8°C. Followed by fermentation in lagar at temperature controlled at 24°C. The grape varieties were vinified separately.

Fermentation and / or Barrel Aging: Aged for 24 months in new French oak barrels. Aged in bottle for 18 months.

Tasting Notes: Black fruit aromas, with spicy and smoked notes. Fresh, intense and structured in the mouth, with firm tannins.

Consumption: Immediately or up to 15/20 years

Type: Red

Alcohol Content (%v/v): 14,5

pH: 3,66

Total Acidity (g/L): 5,70

Residual Sugar (g/L): <0,6

QUINTA DA BOA ESPERANÇA RED RESERVE КРАСНОЕ

Характеристики года

Винтаж: Жаркий и засушливый год, во время созревание винограда.

Изготовлено из сортов винограда: 40% Шираз, 30% Турига Насьональ, 20% Аликанте Буше

Винификация: Полное удаление плодоножки с последующей предварительной ферментативной мацерацией при температуре 8°C. Далее ферментация при контролируемой температуре 24°C. Виноградные сорта винифицировались отдельно.

Сорта винограда винифицировались отдельно.

Ферментация и / или выдержка в бочке: 24 месяца в новой бочке из французского дуба. 18 месяцев в бутылке.

Дегустационная заметка: Ароматы черных фруктов, с пряно-копчеными нотками. Свежий, насыщенный и структурированный с танинами.

Диапазон потребления: сразу до 15/20 лет

Тип: Красное

Содержание алкоголя (% об.): 14,5

pH: 3,66

Общая кислотность (г / л): 5,70

Остаточный сахар (г / л): <0,6



Herdade Do Esporão

Little more than 170 kilometres southeast of Lisbon, near the historical city of Reguengos de Monsaraz, we find a landscape typical of the Baixo Alentejo region. It is here, amongst rolling plains, shallow valleys, occasional streams, corn fields, vineyards and olive groves, we find Herdade do Esporão.

Hill-top farms and small, whitewashed villages guard the memory of life that goes back to the Prehistoric times of tapirs and dolmens, then Iberians, Romans, Visigoths and Muslims and the many others who once settled here.

The Medieval history of the region began with the Reconquista of Monsaraz and Reguengos in 1232. Since then, wine and olive oil have become an indelible aspect of the region. The geographical boundaries of Herdade do Esporão (originally Defesa do Esporão) were only established in 1267, and have been practically unchanged since then, despite being the setting for bloody battles and heroic deeds over almost nine centuries.

Soeiro Rodrigues, the judge of the city of Évora, was the first of many owners, who included Santiago Rodrigues de Vasconcelos, the Morgado D. Alvaro Mendes de Vasconcelos (who built the Esporão Tower) and the counts of Alcáçovas, who retained the property until 1973, the year it was acquired by José Roquette and Joaquim Bandeira.

In 1985, the first vintage saw the creation of the Esporão brand and the first wine produced by what was then Finagra, S.A.. In 1989, wine began being exported to what is now over 50 international markets.

Eight years later, Esporão entered the olive oil business with the acquisition of SPAZA (Sociedade Produtora de Azeites do Alentejo) – now Esporão Azeites.

At the heart of Herdade do Esporão stand three historical monuments: the Esporão Tower, the Esporão Arch and the Nossa Senhora dos Remédios Chapel, which is linked to intense and devout worship in the region that sees local people form a procession when the rains come late. The Esporão Tower, a symbol of standing in society and military power, is one of the most important towers illustrating the transition from Medieval times to the Modern Age in Portugal.

However, if a journey into the past at Herdade do Esporão takes us back to the Middle Ages, at Herdade dos Perdigões (acquired in 1995), a mere 5 km away, the same journey involves the Neolithic and Chalcolithic, between 4,500 and 2,000 years before Christ, when the region housed a residential and ceremonial complex covering around 16 hectares.

Today, the archaeological complex is an important benchmark for research into recent European pre-history.

Herdade do Esporão has extraordinary conditions for agriculture – large thermal amplitudes, poor and various soils and extraordinary biodiversity that helps us produce in balance with the environment. With 691,9 hectares of vineyards, olive groves and the other crops we grow using organic methods. Here are planted around 40 grape varieties, 4 types of olives, orchards and kitchen gardens.



Herdade Do Esporão

История и виноградники

Чуть более 170 километров к юго-востоку от Лиссабона, недалеко от исторического города Регенгуш-де-Монсараш, мы встретим пейзаж, типичный для региона Байшу-Алентежу. Именно здесь, среди холмистых равнин, неглубоких долин, случайных ручьев, кукурузных полей, виноградников и оливковых рощ, находится поместье «Herdade do Esporão».

Фермы на вершинах холмов и небольшие деревушки с побеленными домами хранят память о жизни, восходящей к доисторическим временам неолитических гробниц и дольменов, а после них иберов, римлян, вестготов, мусульман и многих других, кто когда-то здесь селился.

Средневековая история региона началась с Реконкисты в Монсараш и Регенгуш в 1232 году. С тех пор вино и оливковое масло стали неотъемлемой частью региона. Географические границы поместья «Herdade do Esporão» (изначально «Defesa do Esporão») были установлены только в 1267 году и с тех пор практически не изменились, несмотря на то что на протяжении почти девяти веков они были местом кровопролитных сражений и подвигов.

Соейро Родригеш, судья города Эвора, был первым из многих владельцев, среди которых были Сантьяго Родригеш де Вашконселуш, Моргадо Д. Алваро Мендеш де Вашконселуш (который построил башню Эшпорао) и графы Алкасоваш, которые сохранили собственность до 1973 года, когда она была приобретена Жозе Рокеттом и Жоакином Бандейрой.

В 1985 году был собран первый урожай, породивший создание бренда «Esporão», и акционерным обществом «Finagra» был произведено первое вино. В 1989 году вино начало экспортироваться на более чем 50 международных рынков. Восемь лет спустя компания «Esporão» вошла в бизнес по производству оливкового масла с приобретением «SPAZA» (Общество по производству оливкового масла Алентежу) - теперь «Esporão Azeites».

В центре поместья «Herdade do Esporão» находятся три исторических памятника: башня «Торре-ду-Эшпорау», арка «Арку-ду-Эшпорау» и часовня «Носа-Сеньора-душ-Ремедиуш», которая связана с мощным благочестивым поклонением в регионе, когда местные жители образуют процессию, в случае запоздалого сезона дождей. Башня «Торре-ду-Эшпорау», символ престижа в обществе и военной мощи, является одной из самых важных башен, иллюстрирующих переход от средневековья к новому времени в Португалии.

Однако если путешествие в прошлое поместья «Herdade do Esporão» вернет нас в средневековье, в поместье «Herdade dos Perdígões» (приобретенном в 1995 году), расположенном всего в 5 км, вы сможете отправиться в эпоху неолита и энеолита между 4500 и 2000 годами до Рождества Христова, когда в регионе располагался жилой и церемониальный комплекс площадью около 16 гектаров. Сегодня археологический комплекс является важным ориентиром для исследований новейшей европейской истории Начала времен.

«Herdade do Esporão» имеет исключительные условия для сельского хозяйства – широкие тепловые амплитуды, бедные и разнообразные почвы и необычайное биоразнообразие, которое помогает нам осуществлять производство в гармонии с окружающей средой. На 691,9 гектарах мы выращиваем виноградники, оливковые деревья и другие культуры с использованием органических методов. Здесь выращивается около 40 сортов винограда, 4 вида оливок, разбиты фруктовые сады и огороды.



HERDADE DO ESPORÃO RESERVE RED

GRAPE VARIETIES Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon
ALCOHOL/VOLUME 14.5 %
TOTAL ACIDITY 6.62 g/l
PH 3.55
REDUCING SUGAR / BAUMÉ 1.9 g/l
COLOUR
Intense ruby red.
AROMA
Exhibits hints of wild berries and blueberry fruit jam, enveloped in coffee, black pepper and a faint toasted aroma from the keg.
PALATE
In the mouth, it is intense and dense, but with robust tannins, affording it structure and complexity and suggesting good potential for aging in the bottle.

HERDADE DO ESPORÃO RESERVE КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА Аликанте Буше, Арагонеш, Тринкадейра, Каберне Совиньон
КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 14.5 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 6.62 г/л
pH 3.55
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 1.9 г/л
ЦВЕТ
Интенсивный рубиново-красный.
АРОМАТ
Демонстрирует нотки диких ягод и черничного джема, окутанные кофе, черным перцем и легким ароматом обжиги из бочонка.
ВКУС
Во рту он интенсивный и плотный, но с сильными танинами, что придает ему структуру и сложность, предлагая хороший потенциал для выдержки в бутылке.



HERDADE DO ESPORÃO
ALENTEJO PORTUGAL



ESPORÃO COLHEITA RED

VIDEIRA/CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA FRANCA AND ARAGONEZ

COLOUR

Clear appearance, concentrated ruby color.

AROMA

Notes of ripe black fruit, plums and cocoa, with touches of spice, in a complex and intense combination.

PALATE

A silky and appealing texture, where ripe fruit predominates, enveloped in mineral touches, lending a pure, vibrant and persistent character.

ALCOHOL/VOLUME 14.5 %

TOTAL ACIDITY 6.68 g/l

PH 3.55

REDUCING SUGAR / BAUMÉ 2.4 g/l

AVERAGE VINEYARDS AGE 12 years.

ESPORÃO COLHEITA КРАСНОЕ

ВИНОГРАДНИК/ СОРТА Турига Насьональ, Аликанте Буше, Каберне Совиньон, Турига Франка и Арагонеш

ЦВЕТ

Чистый, концентрированный рубиновый цвет.

АРОМАТ

Ноты спелых черных фруктов, сливы и какао с оттенками специй в сложном и интенсивном сочетании.

ВКУС

Шелковистая и привлекательная текстура, в которой преобладают спелые фрукты, окутанная минеральными нотками, придает чистый, яркий и стойкий характер.

КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 14.5 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 6.68 г/л

pH 3.55

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 2.4 г/л

СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ВИНОГРАДНИКОВ 12 лет.



HERDADE DO ESPORÃO RESERVE WHITE

GRAPE VARIETIES Antão Vaz, Arinto, Roupeiro
ALCOHOL/VOLUME 13.5 %
TOTAL ACIDITY 6.04 g/l
PH 3.24

REDUCING SUGAR / BAUMÉ 2.10 g/l

COLOUR

Crystal clear, light straw colour with green hues.

AROMA

Grapefruit and white peach aromas with subtle toasty oak integration, fresh spicy and herbal notes.

PALATE

Creamy, complex and balanced palate with elegant fruit and minerality, intense and persistent finish.

HERDADE DO ESPORÃO RESERVE БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА Антао Важ, Аринту, Ропейро

КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 13.5 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 6.04 г/л

pH 3.24

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 2.10 г/л

ЦВЕТ

Кристально чистый, светло-соломенный цвет с зелеными оттенками.

АРОМАТ

Ароматы грейпфрута и белого персика с тонкой ноткой обожженного дуба, свежими пряными и травяными нотами.

ВКУС

Кремовый, сложный и сбалансированный вкус с элегантными фруктовыми и минеральными нотами, интенсивным и стойким послевкусием.



ESPORÃO COLHEITA WHITE

GRAPE VARIETIES Antão Vaz, Viosinho

COLOUR

Clear, straw colour with greenish hues.

AROMA

Citrus, particularly fresh grapefruit, with some tropical fruit and notes of green leaf.

PALATE

Complex with a slightly creamy texture, pure, rich, fresh, with an intense and very persistent finish.

ALCOHOL/VOLUME 14 %

TOTAL ACIDITY 6 g/l

pH 3.2

REDUCING SUGAR / BAUMÉ 2.3 g/l

ESPORÃO COLHEITA БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА Антао Ваз, Виозиньо

ЦВЕТ

Чистый соломенный цвет с зеленоватым оттенком.

АРОМАТ

Цитрусовый, особенно выделяется свежий грейпфрут с некоторыми тропическими фруктами и нотами зеленых листьев.

ВКУС

Сложный со слегка кремовой текстурой, чистый, насыщенный, свежий, с интенсивным и очень стойким послевкусием.

КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 14 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 6 г/л

pH 3.2

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 2.3 г/л



HERDADE DO ESPORÃO
ALENTEJO PORTUGAL



HERDADE DO ESPORÃO TRINCADEIRA-REGIONAL ALENTEJANO TINTO

GRAPE VARIETIES
Trincadeira
VINIFICATION / MATURATION
Grapes were hand-picked and fermented in concrete tanks, where the wine also aged for 6 months.
COLOUR
Bright ruby.
AROMA
Fresh, ripe fruit with hints of plum and tea leaf.
PALATE
Refined and balanced on the palate, with a silky texture and long finish.
FORMATS
750 ml
ALCOHOL/VOLUME 14 %
TOTAL ACIDITY 5.8 g/l
PH 3.56
REDUCING SUGAR / BAUMÉ 0.5 g/l

HERDADE DO ESPORÃO TRINCADEIRA REGIONAL ALENTEJANO КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА
Тринкадейра
ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА
Виноград был собран вручную и ферментирован в бетонных резервуарах, где вино также выдерживалось в течение 6 месяцев.
ЦВЕТ
Яркий рубин.
АРОМАТ
Свежий, спелые фрукты с оттенками сливы и чайного листа.
ВКУС
Утонченный и сбалансированный вкус, с шелковистой текстурой и долгим послевкусием.
ФОРМАТ
750 мл
КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 14 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 5.8 г/л
pH 3.56
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 0.5 г/л



HERDADE DO ESPORÃO QUATRO CASTAS-REGIONAL ALENTEJANO TINTO

GRAPE VARIETIES
Touriga Nacional, Tinta Miúda, Touriga Franca, Tinto Cão
VINIFICATION / MATURATION
Temperature controlled fermentation (22 to 25°C) in concrete tanks and stainless steel tanks.
6 months in concrete and stainless steel tanks.
COLOR
Clear appearance, intense ruby color.
AROMA
Black fruits, with emphasis on wild blackberries from Touriga Franca and special notes of cloves and nutmeg resulting from the aging of Touriga Nacional in concrete tanks.
TASTE
Dense and rich, with Tinta Miúda contributing with freshness and elegance and Tinto Cão complementing with texture and persistence.
FORMATS
750 ml
ALCOHOL / VOLUME 14.5%
TOTAL ACIDITY 6.5 g / l
PH 3.65
REDUCING SUGARS / BAUMÉ 2.4 g / l

HERDADE DO ESPORÃO QUATRO CASTAS-REGIONAL ALENTEJANO КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА
Турига Насьональ, Тинта Миуда, Турига Франка, Тинто Као
ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА
Ферментация при контролируемой температуре (от 22 до 25°C) в бетонных чанах и чанах из нержавеющей стали. 6 месяцев в чанах из бетона и нержавеющей стали.
ЦВЕТ
Чистый внешний вид, насыщенный рубиновый цвет.
АРОМАТ
Черные фрукты с акцентом на ежевику из Турига Франка с особыми нотами гвоздики и мускатного ореха, полученными в результате выдержки Турига Насьональ в бетонных чанах.
ВКУС
Плотный и насыщенный, Тинта Миуда привносит свежесть и элегантность, а Тинто Као - текстуру и стойкость.
ФОРМАТ
750 мл
КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 14.5 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 6.5 г/л
pH 3.65
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 2.4 г/л



DEFESA DO ESPORÃO REGIONAL ALENTEJANO TINTO

GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Syrah

VINIFICATION / MATURATION

Each variety harvested separately, destemmed, crushed, temperature-controlled alcoholic fermentation (22-25°C) in stainless steel tanks, pressed, followed by malolactic fermentation in stainless steel tanks.

COLOUR

Intense ruby color.

AROMA

Intense berry and red plum aromas, with some notes of fresh woods.

PALATE

Rich and intense, with a vibrant texture. A long and balanced finish.

FORMATS

750 ml

BOTTLING

As of March 2020.

ALCOHOL/VOLUME 14 %

TOTAL ACIDITY 6.00 g/l

PH 3.62

REDUCING SUGAR / BAUMÉ 1.6 g/l

DEFESA DO ESPORÃO REGIONAL ALENTEJANO КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА

Турига Насьональ, Шираз

ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА

Каждый сорт собирают отдельно, очищают от плодоножек, измельчают, подвергают спиртовому брожению с контролируемой температурой (22-25°C) в резервуарах из нержавеющей стали, прессуют с последующей яблочно-молочной ферментацией в резервуарах из нержавеющей стали.

ЦВЕТ

Интенсивный рубиновый цвет.

АРОМАТ

Насыщенные ароматы ягод и красной сливы с нотками свежей древесины.

ВКУС

Богатый и насыщенный, с яркой текстурой. Долгое и сбалансированное послевкусие.

ФОРМАТ

750 мл

РОЗЛИВ В БУТЫЛКИ

Март 2020 года.

КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 14 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 6.00 г/л

pH 3.62

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 1.6 г/л



HERDADE DO ESPORÃO
ALENTEJO PORTUGAL



**DEFESA DO ESPORÃO REGIONAL
ALENTEJANO BRANCO**

GRAPE VARIETIES
Antão Vaz, Arinto, Roupeiro
VINIFICATION / MATURATION
Destemming, thermal shock, pressing, decanting of the must, inoculation with selected yeasts, fermentation with controlled temperatures in stainless steel vats, centrifugation, stabilization, filtration.
COLOUR
Greenish glints, clear and crystalline appearance.
AROMA
Hints of citrus fruits, some white fruits, apricot, and fresh mango.
PALATE
In the mouth, the freshness, and the aromatic intensity excels, in a rich, juicy and balanced array.
ALCOHOL/VOLUME 13.5 %
TOTAL ACIDITY 5.78 g/l
pH 3.27
REDUCING SUGAR / BAUMÉ 1.4 g/l

**DEFESA DO ESPORÃO REGIONAL
ALENTEJANO БЕЛОЕ**

СОРТА ВИНОГРАДА
Антао Ваз, Аринту, Ропейро
ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА
Удаление плодоножек, термический шок, прессование, декантация сула, инокуляция отобранными дрожжами, ферментация с контролируемой температурой в чанах из нержавеющей стали, центрифугирование, стабилизация, фильтрация.
ЦВЕТ
Зеленоватые блики, чистый и кристалльный вид.
АРОМАТ
Ноты цитрусовых, некоторых белых фруктов, абрикоса и свежего манго.
ВКУС
Во вкусе выделяется свежесть и интенсивность аромата в богатой, сочной и сбалансированной композиции.
КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 13.5 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 5.78 г/л
pH 3.27
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 1.4 г/л

**MONTE VELHO REGIONAL ALENTEJANO
TINTO**



GRAPE VARIETIES
Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Trincadeira
VINIFICATION / MATURATION
Stemming, crushing, fermentation in stainless steel tanks with controlled temperatures, pressing, malolactic fermentation.
3 months minimum aging in stainless steel.
COLOUR
Clear, ruby color.
AROMA
Red fruits and wild berries, wrapped in subtle notes of fresh spices.
PALATE
Intense and rich, with a solid structure and a lingering finish.
FORMATS
375 ml · 750 ml · 1,5 l
ALCOHOL/VOLUME 13.5 %
TOTAL ACIDITY 6.30 g/l
pH 3.67
REDUCING SUGAR / BAUMÉ 2.10 g/l

**MONTE VELHO REGIONAL ALENTEJANO
КРАСНОЕ**

СОРТА ВИНОГРАДА
Турига Насьональ, Арагонеш, Шираз, Трикадейра
ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА
Удаление плодоножки, дробление, ферментация в емкостях из нержавеющей стали с контролируемой температурой, прессование, яблочно-молочная ферментация.
Выдержка минимум 3 месяца в бочках из нержавеющей стали.
ЦВЕТ
Чистый рубиновый цвет.
АРОМАТ
Красные фрукты и лесные ягоды, окутанные тонкими нотками свежих специй.
ВКУС
Насыщенный и богатый, с прочной структурой и стойким послевкусием.
ФОРМАТ
375 мл · 750 мл · 1,5 л
КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 13.5 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 6.30 г/л
pH 3.67
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 2.10 г/л



MONTE VELHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO

GRAPE VARIETIES

Antão Vaz, Perrum, Roupeiro

VINIFICATION / MATURATION

Stemming, thermal shock, pressing, must decantation, fermentation with controlled temperatures in stainless steel vats, centrifuging, stabilisation, filtration.

COLOUR

Crystalline appearance, citrine colour.

AROMA

With notes of ripe white fruits and citrus, captivating and fresh.

PALATE

Firm, intense and balanced with a long and elegant finish.

FORMATS

375 ml · 750 ml ·

ALCOHOL/VOLUME 14 %

TOTAL ACIDITY 6.38 g/l

pH 3.28

REDUCING SUGAR / BAUMÉ 2 g/l

MONTE VELHO REGIONAL ALENTEJANO БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА

Антао Ваз, Перрум, Ропейро

ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА

Удаление плодоножки, термический шок, прессование, декантация сусла, ферментация при контролируемых температурах в чанах из нержавеющей стали, центрифугирование, стабилизация, фильтрация.

ЦВЕТ

Кристалльный вид, цитриновый цвет.

АРОМАТ

С нотами спелых белых фруктов и цитрусовых, пленительный и свежий.

ВКУС

Крепкий, насыщенный и сбалансированный, с долгим и элегантным послевкусием.

ФОРМАТ

375 мл · 750 мл

КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 14 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 6.38 г/л

pH 3.28

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 2 г/л



HERDADE DO ESPORÃO
ALENTEJO PORTUGAL



ALANDRA TABLE WINE TINTO

GRAPE VARIETIES
Castelão, Moreto, Trincadeira
VINIFICATION / MATURATION
Destemming, crushing, fermentation
temperature control in stainless steel
tanks, pneumatic pressing, malolactic
fermentation.
Four months in stainless steel tanks.
COLOUR
Bright ruby.
AROMA
Vibrant, youthful fruit, wild berry aromas.
PALATE
Elegant palate with good texture and fine
tannins.
FORMATS
375 ml · 750 ml
ALCOHOL/VOLUME 13 %
TOTAL ACIDITY 5.5 g/l
PH 3.6
REDUCING SUGAR / BAUMÉ 2.3 g/l

ALANDRA TABLE WINE КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА
Каштелуа, Морето, Тринкадейра
ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА
Очистка от плодоножек, дробление,
ферментация при контролируемых
температурах в резервуарах из
нержавеющей стали, пневматическое
прессование, яблочно-молочная
ферментация.
Выдержка четыре месяца в
резервуарах из нержавеющей стали.
ЦВЕТ
Ярко-рубиновый.
АРОМАТ
Яркие ароматы молодых фруктов и
лесных ягод.
ВКУС
Элегантный вкус с хорошей текстурой
и прекрасными танинами.
ФОРМАТ
375 мл · 750 мл
КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 13 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 5.5 г/л
рН 3.6
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/
БОМЕ 2.3 г/л



ALANDRA TABLE WINE BRANCO

GRAPE VARIETIES
Antão Vaz, Arinto, Perrum
VINIFICATION / MATURATION
Allotment, stabilization, filtration.
COLOUR
Crystal clear citric.
AROMA
Fresh and lemony.
PALATE
Light, balanced, youthful fruit.
FORMATS
375 ml · 750 ml
ALCOHOL/VOLUME 13 %
TOTAL ACIDITY 6 g/l
PH 3.3
REDUCING SUGAR / BAUMÉ 2 g/l

ALANDRA TABLE WINE БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА
Антао Важ, Аринту, Перрум
ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА
Разделение винограда на партии,
стабилизация, фильтрация.
ЦВЕТ
Кристалльно чистый лимонный.
АРОМАТ
Свежий и лимонный.
ВКУС
Легкий, сбалансированный, молодой
фрукт.
ФОРМАТ
375 мл · 750 мл
КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 13 %
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 6 г/л
рН 3.3
ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/
БОМЕ 2 г/л



QUINTA DOS MURÇAS MINAS DOC DOURO TINTO

GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão

VINIFICATION / MATURATION

Hand-picked grapes, destemming, crushing, fermentation with indigenous yeasts and temperature control (25°C – 28°C) in granite 'lagares', foot treading and pressing in an old-style vertical press.

Aged in concrete vats and used french oak casks for 9 months.

COLOUR

Intense, with violet hues.

AROMA

Intense and lively nose with dominant ripe red fruit, floral and balsamic aromas.

PALATE

Fresh and lively with firm, ripe tannins and well-integrated acidity. Long and lingering finish that offers a balance of freshness and ripeness.

FORMATS

750 ml

ALCOHOL/VOLUME 13.5 %

TOTAL ACIDITY

5.5 g/l

PH

3.68

QUINTA DOS MURÇAS MINAS DOC DOURO КРАСНОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА

Турига Насьональ, Турига Франка, Тинто Франсишка, Тинто Рориш, Тинто Као

ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА

Виноград, собранный вручную, очищают от плодоножек, измельчают, ферментируют с использованием местных дрожжей с контролем температуры (25–28 °С) в гранитных чанах, давят ногами и прессуют с помощью старинного вертикального пресса. Выдержка осуществляется в бетонных чанах и бочках из французского дуба в течение 9 месяцев.

ЦВЕТ

Насыщенный, с фиолетовыми оттенками.

АРОМАТ

Насыщенный и живой аромат с преобладанием спелых красных фруктов, цветочными и бальзамическими ароматами.

ВКУС

Свежий и живой, с твердыми, спелыми танинами и хорошо интегрированной кислотностью. Долгое и стойкое послевкусие, сочетающее свежесть и спелость.

ФОРМАТ

750 мл

КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 13.5 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 5.5 г/л

pH 3.68

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 0.6 г/л



QUINTA DOS MURÇAS ASSOPIO DOC DOURO RED

Harvest: September 2016

Grape Varieties: Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz

Vinification: Hand-picked grapes, destemming crushing pre fermentation cold maceration, fermentation with temperature control. 10 % of the blend aged in oak casks for 6 months

Colour: Red with Violet tones

Aroma: Intense and lively with with dominant red fruit

Analytic Characteristics:

Alcohol: 13.5%

Total Sugar: 2 g/dm³

Total Acidity: 5.5 g/l

PH: 3.65

QUINTA DOS MURÇAS ASSOPIO DOC DOURO КРАСНОЕ

Урожай: Сентябрь 2016

Сорта винограда: Турига Насьональ, Турига Франка и Тинта Рориш

Винификация: Собранный вручную виноград, очистка от стеблей, дробление, предварительная ферментация, холодная мацерация, ферментация с контролем температуры. 10% купажа выдерживается в дубовых бочках в течении 6 месяцев.

Цвет: Красный с фиолетовым оттенком

Аромат: Насыщенный и живой с преобладанием красных плодов.

Аналитические характеристики:

Крепость: 13.5%

Содержание сахара: 2 г/дм³

Общая кислотность: 5.5 г/л



QUINTA DOS MURÇAS ASSOPIO DOC DOURO WHITE

GRAPE VARIETIES

Verdelho, Gouveio, Viosinho, Rabigato, Códaga do Larinho

VINIFICATION / MATURATION

Hand-picked grapes, sorting table, pneumatic pressing, primary fermentation with temperature control (12°-14°C). In stainless steel tanks on fine lees.

COLOUR

Pale citric colour

AROMA

Fresh, intense aromatics of citric tropical fruits

PALATE

Vibrant palate with good fruit volume and tight refreshing finishing

FORMATS

750 ml

ALCOHOL/VOLUME 12.5 %

TOTAL ACIDITY 5.5 g/l

pH 3.29

REDUCING SUGAR / BAUMÉ 0.6 g/l

QUINTA DOS MURÇAS ASSOPIO DOC DOURO БЕЛОЕ

СОРТА ВИНОГРАДА

Вердельо, Гувейо, Виозиньо, Рабигато, Кодега до Лариньо

ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА

Собранный вручную виноград отправляется на сортировочный стол, подвергается пневматическому прессованию, первичной ферментации с контролем температуры (12°-14°C).

Выдерживается в емкостях из нержавеющей стали на мелком осадке.

ЦВЕТ

Бледно-лимонный цвет

АРОМАТ

Свежий, интенсивный аромат цитрусовых тропических фруктов

ВКУС

Яркий и объемный фруктовый вкус с освежающим плотным послевкусием

ФОРМАТ

750 мл

КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 12.5 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 5.5 г/л

pH 3.29

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 0.6 г/л



DEFESA DO ESPORÃO ASSOPIO DOC DOURO ROSÉ

GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Rufete, Tinto Cão

VINIFICATION / MATURATION

Hand-picked grapes, sorting table, pneumatic pressing, primary fermentation with temperature control (12°-14°C). Stainless steel tanks.

COLOUR

Salmon pink colour, light red tones.

AROMA

Elegant aroma showing red berry fruits with some leafy aromatics, which add freshness

PALATE

Delicate, good balancing acidity, persistent finish

FORMATS

750 ml

ALCOHOL/VOLUME 13 %

TOTAL ACIDITY 5.2 g/l

PH 3.35

REDUCING SUGAR / BAUMÉ 0.6 g/l

DEFESA DO ESPORÃO ASSOPIO DOC DOURO ROZOVOE

СОРТА ВИНОГРАДА

Турига Насьональ, Тинта Рориш, Руфете, Тинто Као

ВИНИФИКАЦИЯ/ ВЫДЕРЖКА

Собранный вручную виноград отправляется на сортировочный стол, подвергается пневматическому прессованию, первичной ферментации с контролем температуры (12°-14°C).

Выдерживается в емкостях из нержавеющей стали.

ЦВЕТ

Цвет лососево-розовый со светло-красными тонами.

АРОМАТ

Элегантный аромат красных ягод с нотками листьев, которые добавляют свежести.

ВКУС

Деликатный вкус, хорошо сбалансированная кислотность, стойкое послевкусие.

ФОРМАТ

750 мл

КРЕПОСТЬ/ ОБЪЕМ 13 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ 5.2 г/л

pH 3.35

ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА/ БОМЕ 0.6 г/л



ESPORÃO PRIVATE SELECTION

WHITE - 2018

Grape Variety: Semillon.

Ageing: In French oak casks for 6 months. On the lees with batonnage to provide better oak integration in the wine, thereby reinforcing the creamy texture and depth. After bottling, the wine aged 6 months in the bottle, ensuring controlled maturation and giving the wine the complexity that characterises it.

Technical Information:

Alcohol / Volume: 14.5%

Total Acidity: 6 g/l pH: 3.2

Reducing Sugar: 2.6 g/l

Format: 750 ml

Colour: Clear, straw colour.

Aroma: Apricot and lemon peel confit, mixed with notes of cloves, nutmeg and some white chocolate.

Palate: Wide and rich, with predominant stone fruit punctuated with notes of white pepper. Unctuous, with a long and elegant finish.

ESPORÃO PRIVATE SELECTION

БЕЛОЕ – 2018

Сорт винограда: Семильон.

Выдержка: 6 месяцев в бочках из французского дуба. На дрожжевом осадке с батонажем с целью обеспечения лучшей интеграции дуба в вине, что усиливает кремовую текстуру и глубину. После розлива вино выдерживается в бутылке в течение 6 месяцев, что обеспечивает вину контролируемое созревание и придает ему вину характерную для него сложность.

Техническая информация:

Крепость / Объем: 14.5%

Общая кислотность: 6 г/л pH: 3.2

Остаточное содержание сахара: 2.6 г/л

Формат: 750 мл

Цвет: прозрачный, соломенный.

Аромат: аромат конфитюра из абрикоса и лимонной цедры, смешанный с нотами гвоздики, мускатного ореха и небольшим количеством белого шоколада.

Вкус: широкий и богатый, с преобладанием косточковых фруктов и нотами белого перца. Нежный, с долгим и элегантным послевкусием.



AMEAL LOUREIRO VIBRANT WHITE 2019 DO VINHO VERDE

Ageing: In contact with the lees for about 7 months in stainless steel vats at a controlled temperature.

Technical information:

Alcohol/Volume 11% Total Acidity 7.4 g/l

PH 3.02

Reducing Sugar < 1.5 g/l

Available Formats: 750 ml.

Tasting notes:

Colour: Bright citrine.

Bouquet: Intense, dominated by the citrus fruits and the floral aromas characteristic of the Loureiro grape variety. Palate: Vibrant and balanced with a refreshing acidity that anticipates a good evolution.

AMEAL LOUREIRO VIBRANT WHITE 2019 DO VINHO VERDE

Выдержка: Около 7 месяцев в контакте с осадком в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

Техническая информация: Крепость/ Объем 11%

Общая кислотность 7.4 г/л

pH: 3.02

Остаточное содержание сахара < 1.5 г/л

Доступный формат: 750 мл

Дегустационное описание:

Цвет: Яркий цитрин.

Букет: Насыщенный, с преобладанием цитрусовых и цветочных ароматов, характерных для сорта винограда Лоурейро.

Вкус: Яркий и сбалансированный, с освежающей кислоткой, которая предвосхищает хорошее развитие.



**QUINTA DOS MURCAS RESERVA
RED 2015**

Age of vines: 40 years old
Grape varieties: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, etc.
Maturation: Aged in used French oak casks for 12 months.
Technical information:
Alcohol / Volume: 14,5% Total acidity 5,5 g/l
Reducing sugar 0,6 g/l
Available formats 750 ml
Colour: deep dark and intense

Aroma: complex, fresh and elegant aroma of dark berry fruits, with balsamic notes and integrated spicy notes from oak barrel ageing
Palate: firm and concentrated with balancing and present acidity, mature tannins well integrated in the body and volume. Long and persistent finish, balanced and elegant, with fruit notes.

**QUINTA DOS MURCAS RESERVA
КРАСНОЕ 2015**

Возраст виноградников: 40 лет
Сорта винограда: Тинта Рориш, Тинта Амарела, Тинта Баррока, Турига Насьональ, Турига Франка, Сузау.
Выдержка: Выдерживается в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев.
Техническая информация:
Крепость / Объем: 14,5% Общая кислотность 5,5 г/л
Остаточное содержание сахара 0,6 г/л
Доступный формат 750 мл
Цвет: глубокий темный и насыщенный

Аромат: сложный, свежий и элегантный аромат темных ягод с бальзамическими и интегрированными пряными нотами, присущими выдержке в дубовой бочке.
Вкус: плотный и концентрированный, с уравновешивающей и присутствующей кислотностью, зрелые танины хорошо интегрированы в тело и объем. Долгое и стойкое, сбалансированное и элегантное послевкусие с фруктовыми нотками.



HERDADE DO ESPORÃO
ALENTEJO PORTUGAL

**ESPORÃO PRIVATE SELECTION
RED - 2014 - DOC ALENTEJO**



Grape Varieties: Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah.
Ageing: Ageing was achieved in 30% new barrels and 70% used (1 year old), all French oak, a mix of 225 and 500 liter barrels. Ageing took place for 18 months, with one transfer following the malolactic fermentation. The final blend was made and bottled on 23rd June 2016, with no fining and only a light final filtration.
Technical Information:

Alcohol / Volume: 14,5% Total Acidity: 6,70 g/l
Reducing sugar: 2,5 g/l
Format: 750 ml

**ESPORÃO PRIVATE SELECTION
КРАСНОЕ - 2014 - DOC ALENTEJO**

Сорта винограда: Аликанте Буше, Арагонеш, Шираз.
Выдержка: Выдержка была достигнута в новых бочках (30%) и бочках, бывших в использовании в течение 1 года (70%), объемом 225 и 500 литров полностью из французского дуба. Выдержка длилась 18 месяцев с единственным переливом после яблочно-молочной ферментации. Финальный продукт был приготовлен и разлит в бутылки 23 июня 2016 г. без очистки, лишь после лёгкой окончательной фильтрации.
Техническая информация:

Крепость / Объем: 14,5% Общая кислотность: 6,70 г/л
Остаточное содержание сахара: 2,5 г/л
Формат: 750 мл

**AMEAL ESCOLHA WHITE 2017 DOP
VINHO VERDE - LIMA**



Grape variety: Loureiro
Ageing: On fine lees in French oak barrels for approximately 6 months.
Technical information:
Alcohol / Volume 12 %
Total Acidity 7.2 g/l
PH: 3.04
Reducing Sugar < 1,5 g/l
Formats: 750 ml
Tasting notes
Colour: Yellow

Aroma: Complex, with floral notes predominating, such as orange blossom, citrus aromas and spices resulting from barrel-ageing.

Palate: Good concentration and volume predominate. A long and persistent finish. Displays great cellaring potential.

Вкус: Преобладают хорошая концентрация и объем. Долгое и стойкое послевкусие. Обладает большим потенциалом для хранения в винном погребе.

**AMEAL ESCOLHA WHITE 2017 DOP
VINHO VERDE - LIMA**

Сорт винограда: Лоуреиро
Выдержка: Около 6 месяцев на мелком осадке в бочках из французского дуба.
Техническая информация:
Крепость / Объем 12 %
Общая кислотность 7.2 г/л
PH: 3.04
Остаточное содержание сахара < 1,5 г/л
Формат: 750 мл
Дегустационное описание
Цвет: Желтый

Аромат: Сложный, с преобладанием цветочных нот, таких как апельсиновый цвет, а также нот цитрусовых и специй, появившихся в результате выдержки в бочках.

Вкус: Преобладают хорошая концентрация и объем. Долгое и стойкое послевкусие. Обладает большим потенциалом для хранения в винном погребе.

the presented material is for informational purposes only and its not an advertisement
представленный материал носит информационный характер и не является рекламой



IMPORT WINE

614 000, Rússia, Perm, Permskui Krai, Maykovskogo 2B, 2º Floor, Warehouse Nº13 | office@import-wine.ru | www.import-wine.ru | +351 215 845 766